

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **India Vanløse ApS**

Adresse **Jyllingevej 2**

Postnr./By **2720 Vanløse**

CVR-nr. **40116095**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-06-2023	
Dato 27-04-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 05-01-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens nedkøling af varmebehandlede fødevarer.

Virksomheden politianmeldes.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start opbevarer virksomheden ca 15-20 liter tomatsauce med kød, i en gryde i produktionsområdet. Virksomhedsejer oplyser at gryden er færdigtilberedt kl 15.00, d.d. og at den står til afkøling.

Kernetemperatur i gryden er ved tilsynet målt til 49,6 °C.

Lufttemperatur i produktionslokalet, hvor gryden opbevares, er målt til 35,6 °C. Det vurderes dermed at virksomhedens nedkøling af produktet ikke er tilstrækkeligt effektiv.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi genopvarmer og nedkøler i vores fryser i stedet

Politianmeldelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Loft i produktionslokale samt rørføring

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **India Vanløse ApS**

Adresse Jyllingevej 2

Postnr./By 2720 Vanløse

CVR-nr. 40116095

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omkring komfur, fremstår med belægnings af fedtstof, stegeos og madstænk. Tætningslister i køleskab under produktionsbord, fremstår med sorte belægnings af snavs og formodet skimmelvækst.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold.

Følgende er konstateret: Gulv i produktionslokale, fremstår med en del revnede fliser, ujævnheder og fordybninger. Gulvet fremstår dermed svært at renholde og der ses tydelige ansamlinger af væske og snavs i fordybninger og revner. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af fødevarelokaler, herunder at de skal holdes i god stand og være lette at rengøre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for virksomhedens fødevareaktiviteter. Virksomheden har udpeget modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt opvarmning, nedkøling, som kritiske kontrolpunkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt opvarmning og nedkøling, i de sidste 6 måneder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

02-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk