

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	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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

07-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-10-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 27-06-2023	
Dato 27-04-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

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: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort, for procedurer forbundet med nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder at de skal nedkøles fra 65-10 °C på maks. 4 timer.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Bødeforelæg på 10.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: I køleskab i produktionsområdet, er der ved tilsynet målt en lufttemperatur, på 10,1 °C.

Kernetemperatur i gastrobakke, med ca. 5-10 kg gryderet der opbevares i køleskabet, er målt til 10,8 °C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er fordi der er så varmt i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: Loft, udsugning og rørføring i loft, i produktionsområdet, fremstår med massive gulve og brune

Fødevarestyrelsen

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

1 time

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

belægninger af fedtstof, stegeos og madstænk. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent.

Bødeforelæg på 10.000 kr. fremsendt.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomheden overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden forsøgte under tilsynet at måle en kernetemperatur i gryderet der opbevares i køleskab i produktionsområdet, med deres eget indstikstermometer. Virksomheden målte en kernetemperatur på 6 °C. Fødevarestyrelsen målte i samme gryderet en kernetemperatur på 10,1 °C.

Virksomheden målte efterfølgende, med samme termometer, en kernetemperatur i en gryde med kogende væske, til 84 °C. Det vurderes derfor at virksomhedens indstikstermomter, ikke lave retvisende målinger og at virksomheden dermed ikke kan overvåge deres kritiske kontrolpunkter effektivt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder, herunder kalibrering af termometer i hhv is og kogende vand.

Det indskræpes, at fødevarer skal optøes på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogener mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne. Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, som ikke medfører sundhedsfare. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer under tilsynet 6 poser med optøet fersk kylling, i vandbad, i produktionsvask, i produktionsområdet.

Overfladetemperaturen blev målt til 17°C. Virksomheden oplyser at de har optøet det i varmt vand, i vasken med henblik på at der skulle bruges. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kasserer kyllingen og gør som vores egenkontrolprogram forskriver, ved at optø på køl. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

07-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk