

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Delhi Copenhagen ApS**

Adresse **P. Knudsens Gade 29, st th**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **43257099**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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

15-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask både i serveringsområde og produktionskøkken. Virksomhedens vaske er tilstrækkelig i forhold til produktionsflow, samt hensigtsmæssigt placeret. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer i fryse og køleenheder. Adskillelse, tildækning samt, opbevaringsforhold af fødevarer. Toilet med forrum. Yderligere informere virksomhedsejer om, at produktionskøkken er baglandet til virksomhedens foodtrucks. Virksomhedens foodtrucks er ikke kontrolleret på dette kontrolbesøg idet de er oplagret et andet sted dags dato. Virksomheden har mundtligt gennemgået deres procedurer omkring opvarmning og nedkøling samt,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Delhi Copenhagen ApS**

Adresse P. Knudsens Gade 29, st th

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 43257099

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurerne vedr. transporten fra produktionskøkken med bil ud i foodtrucks.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: sagsområde produktionskøkken, opvaskeafsnit og lagerlokale i kælder herunder, jordoverflader, under tungt inventar, indvendig i køleenheder og kølerum, indvendig i opvaskemaskine, gulve, vægge og lofter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring. Følgende er konstateret: I virksomhedens kælderlokale står lågen til udsugningsskarkt åbent, og er bundet op af en snor. Ydet er der et par andre huller i loftet, samt rundt om rørføringer som ikke er skadedyrssikret. Virksomheden lukker straks lågen til udsugningen, og vil snarest udbedre hullerne i loftet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har i risikoanalysen udpeget de kritiske kontrolpunkter herunder, modtagerkontrol, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling. Virksomheden har valgt at dele deres dokumentation op på henholdsvis produktionskøkken og foodtrucks idet der også er varmeholdelse i vognene.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Virksomheden er konkret vejledt om, at ophænge allergeneskilt.

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

Fødevarestyrelsen

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

15-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift