

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Indisk**

Adresse Nørregade 38

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37287482

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

13-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 09-02-2022



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask med

rindende koldt og varmt vand, sæbe og papir. Kontrolleret

procedurer for opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder

opbevaring og adskillelse på køl og frost. Kontrolleret samtlige

temperaturer, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for

opvarmning af kyllingekød, der opvarmes til min. 75 grader.

Virksomheden har fremvist korrekt brug af termometer.

Kontrolleret procedurer for nedkøling af kylling, der nedkøles

fra 65 til 10 grader på maks 3 timer. Virksomheden har

forklaret fremgangsmetode og vist korrekt brug af termometer.

Kontrolleret procedurer for varmholdelse af forskellige saucer.

Der varmholdes ved 70 grader, stikprøvevist kontrolleret

temperaturer på varmholdelse, ingen anmærkninger. Under

kontrolbesøget er virksomheden i gang med at producere

kylling til forskellige retter. Virksomheden opbevarer

færdigkrydderet opskåret kylling uden for køl, kontrolleret

procedurer herfor, samt at virksomheden ikke opbevarer kylling

udenfor køl mere end 3 timer. Virksomheden oplyser at de

normalt opbevarer maks 1 time. Temperaturen på kyllingen er

målt til 8,2 grader ved tilsynet, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 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 **Indisk**

Adresse Nørregade 38

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37287482

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Frysere i kælder, produktionskøkken, herunder bordflader, vaske, gryder, emfang, væg bag stegesektion og gulv. Følgende er konstateret: På rist ved køleenhed i kølerum ses støvbelægning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renhold.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: af kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring og adskillelse af fødevarer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse. Virksomheden har fremvist fødevarestyrelsens egenkontrolprogram skabelon online for varemottagelse, opbevaring og adskillelse af fødevarer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse, dette er ikke udfyldt. Der er vejledt generelt om egenkontrolprogram. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra slut december 2023 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. 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.

Fødevarestyrelsen

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

13-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk