

Virksomhed **Indian Curry House, restaurant**

V/	Subhash Sharma
Adresse	Vester Allé 18
Postnr./By	8000 Århus C
CVR-nr.	28019009

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-08-2015

Tidligere kontrol

Dato	09-10-2014	
Dato	09-10-2013	
Dato	23-01-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Orden og adskillelse af forskellige råvarer samt opbevaringstemperaturer på køl og frost. Set tilvirkning i køkken, ingen anmærkninger. Gennemgået procedurer for nedkøling, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at holde døre til toilet/toiletforrum lukket.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken, toilet og buffetområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler: Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udskiftning af hylder i køleskab.

Virksomhedens egenkontrol: Set regelmæssig dokumentation af opbevaring, opvarmning og nedkøling, konkret vejledt om at dokumentere at temperaturen er på min. 10 grader inden 3 timer, vurderes bagatelagtigt. Konkret vejledt om krav til dokumentation af varemottagelse samt varmholdelse af buffet. Skema 1 og 4 udleveret.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Generet vejledt om ny mærkningslovgivning, herunder om allergener og skiltning i restaurant om at oplysning om allergener fås hos personale.

1 time

Kontrollens varighed