

Kontrolrapport

Virksomhed **Tandoori Masala**

Adresse Halmtorvet 5, st th

Postnr./By 1700 København V

CVR-nr. 34806446

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 19-12-2016	
Dato 02-12-2015	
Dato 26-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 5000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: To spande med henholdsvis kyllingebryst og kyllingelår havde ifølge virksomheden stået fremme på køkkenbordet siden klokken 10. og blev klokken 14.45 målt med indstikstermometer til henholdsvis 28.5°C og 36.2°C. En spand med kyllingebryst var sat i køleskabet umiddelbart inden tilsynets begyndelse. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kyllingen skulle marineres, men bliver kasseret med det samme. Det indskærpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: En stor plastikcontainer med ris fra dagen inden, målt med indstikstermometer til 8.1°C i kernetemperatur. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleskabe, håndtering og faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligehold af virksomhedens overflader herunder, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine og køleskab. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrsikring af

