

Kontrolrapport

Virksomhed **Kashmir To Go**

Adresse Søndre Viaduktvej 11

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 37240907

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 22-11-2017	
Dato 21-11-2016	
Dato 08-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 5000. kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: ved kontrolbesøg(start kl. 17.30 ca.) står der tre bøtter med tilberedt kylling og en med oksekød, på bord i diskområde, ved stuetemperatur(billeder taget). Personale oplyser at kødet er tilberedt idag ca. kl. 16-16.30 og de bruger det i aften og det de ikke når at bruge kommes i køleskabet til imorgen, virksomheden lukker kl. 21.00. Kylling er målt med indstikstermometer til en kernetemperatur på 21 grader C. og rumtemperaturen i køkkenet er, målt med kalibreret lufttermometer til 22.2 grader C.

Virksomhedens personale kan ikke redegøre for nedkølingsregler eller 3. timers vejledningen for opbevaring af fødevarer udenfor køl. Personale oplyser der ikke er noget indstikstermometer i virksomheden og kan derfor ikke måle temperaturene i produkterne, dog oplyser anden medarbejder pt. telefon at der er termometer tilstede.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Medarbejder i telefon oplyser, de retter op på forholdet.

Vejledt om regler for opbevaringstemperatur af fødevarer, vejledt om nedkølings-regler med tid og temperatur, samt metoder til hurtig nedkøling og vejledt om varmholdelse ved

Kontrolrapport

Virksomhed **Kashmir To Go**

Adresse Søndre Viaduktvej 11

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 37240907

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

min. 65 grader C., af eks. chicken butter sauce.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse imellem fødevarer, køletemperaturer og faciliteter til håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr.

Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: lagerlokale med tørvarer, har mange spindelvæv med flere edderkopper i, på lager opbevares eks. åbne poser med ris, brødcroustener, uemballeret løg og kartofler.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan vi godt se.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om brug af rengøringsplan.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om regler for forrum til toilet og at begge døre skal være lukket og tætsluttende.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og dokumenation for udføet kontrol af: varemottagelse, kølopbevaring, opvarmning og nedkøling, for 2018.

Vejledt om at procedurer beskrevet i virksomhednes egenkontrol implementeres, således at personale følger disse procedurer eller tilpasse egenkontrollen til virksomhedens aktiviteter.

Vejledt konkret om måling og dokumentation i egenkontrollen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer.

11-09-2018

Dato