

# Kontrolrapport

Virksomhed **Namaste**

Adresse Strandvejen 132A

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 38874799

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

Denne kontrol, dato		
13-11-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	11-12-2017	
Dato		
Dato		
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at letfordærlige fødevarer samt egenproducerede fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: kølerum blev med luftføler målt til 11,1 grader C. Med indstikstermometer blev følgende målt: ca. 3 kg stegt kylling til 9,8 grader C, ca. 1 kg kogte linser til 10,0 grader, ca. 2 kg kogte ris til 11,6 grader.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskærpes at fødevarer i alle produktionsled skal beskyttes mod kontaminering. Følgende er konstateret: i kølerum var køleaggregat dækket med is, der dryppede ned på færdig producerede retter, så som stegt kylling, delvist dækket med et lag film. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskærpes fødevarer, snarest muligt skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: personale oplyser at de nedkøler sovser på køkkenbordet, på 2 timer, hvor efter sovsen måles til mellem 7 og 10 grader C. Lufttemperatur i køkken er ved tilsynet målt til mellem 18 og 21 grader C. Det vurderes, at der ikke kan ske en

