

Kontrolrapport



Virksomhed **INDIS**

Adresse Hvidovrevej 178

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 38224344

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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
07-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 29-01-2018	
Dato 05-01-2017	
Dato 19-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold. Set forhold til hygiejnisk vask og opbevaring af arbejdsbeklædning og viskestykker. Følgende er konstateret: Alle 3 døre fra toilet til hvor der opbevares arbejdsbeklædning og emballageret fødevarer står ved tilsynsstart åben. Afstanden og det at virksomheden vil få relevante dørlukkere på snarest gør at forhold vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden har tidsstyring på fødevarer til wok/gryderetter og udstillings disk med samosaer som ikke er indstillet ved tilsynsstart. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Følgende er konstateret: Der er lidt snavset i baglokalet/produktionslokalet. Virksomheden oplyser og kan dokumentere at der er bestilt hovedrengøring snarest. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om

