

# Kontrolrapport

Virksomhed **India Royale Restaurant**

Adresse Lyngby Hovedgade 51

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 36975636

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 2        |
| 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, forbud eller tvangsbøder   |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |            |  |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato      |            |  |
| 08-04-2019               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 26-02-2019 |  |
| Dato                     | 02-11-2018 |  |
| Dato                     | 28-05-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale samt målt opbevaringstemperaturer i køleskuffer i produktionslokale.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: hylder, fliser og bordben på stålbord fremstår med indtørret madrester, tallerkener og beholdere, der ikke længere anvendes fremstår med indtørret snavs og skidt. væg ved trappe nedgang, hvor der opbevares brødkurve fremstår med indtørret fedt og madrester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg kan godt se problemet og vi får straks gjort rent.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: på gulv i barområde ligger der 2 døde kakerlakker.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

