

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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | | |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 30-04-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 08-04-2019 | |
| Hygiejne: Rengøring | | |
| Dato | 26-02-2019 | |
| | | |
| Dato | 02-11-2018 | |
| | | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum, mundtlige procedurer for opvarmning og nedkøling af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Ydet konkret vejledning om hygiejnisk adskillelse mellem spisekalre produkter og snavset opvask.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af barområde samt hylder og reoler i produktionsområde.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: hylder i kølerum fremstår med behåret vækst med noget, der ligner mug.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi fåt straks gjort rent i kølerummet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af tætningslister i kølekuffer og gulv i produktionslokale.

Vejledt om at holde dør fra produktionslokale til baggård



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

