

# Kontrolrapport

Virksomhed **Punjabi Dhaba Ivs**

Adresse **Vigerslev Allé 32**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **38248812**

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

Denne kontrol, dato		
<b>19-09-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	13-09-2018	
Dato	04-09-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	22-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold og korrekt placering af disse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af

produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og

serveringsområdet. Følgende er konstateret: Der er en dørkarm ved udgang til køkken som fremstår med ubehandlet træ og en loft med huller/lidt afskallet maling.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse,

opbevaringstemperatur og opvarmning for 2019.

Virksomheden oplyser at den kun har nedkøling af is. Vejledt

om at dokumentere denne nedkøling. Set egnet termometer til måling af CCPér. Drøftet vedligeholdelseplan i

egenkontrolprogram.

Mærkning og information: Virksomheder skiltes med, at

information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene

ingredienser i fødevarerne.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed