

Kontrolrapport



Virksomhed **Ide Grill & Indisk Take Away**

Adresse Egelundsvej 12

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 30412737

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
22-01-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 04-06-2018	
Dato 01-11-2017	
Dato 07-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Besøget gav ikke anledning til sanktion.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden har redegjort for nedkølings- og optøningsprocedure, samt for produktion af hjemmelavede burgerbøffer og indiske retter.

Konkret vejledt om forrum til toilet.

Følgende er konstateret: Med kalibreret indstikstermometer måles en lille bøtte med kalkunbacon til 9,0 grader C og en lille bøtte med varmebehandlet hakket oksekød til 8,0 grader C i virksomhedens åbne kølebro. Virksomheden kasserer begge fødevarer og måler temperaturer på de øvrige fødevarer i kølebroen og kasserer de fødevarer hvis temperatur er for høj.

Fremover vil virksomheden benytte 3 timers reglen hele året. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden åbnede for under 3 timer siden og fødevarerne derfor kan gå under 3 timers reglen.

Vejledt generelt om temperaturer for kølekrævende fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Ide Grill & Indisk Take Away**

Adresse Egelundsvej 12

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 30412737

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde med bordoverflader, køleenheder, pizzaovne, mikrobølgeovne og emhætter, samt bagområde med køle- og frostrum.

Generelt vejledt om rengøring af svært tilgængelige områder, herunder æltekar, grønthakker og ved slanger i milkshakemaskine, samt konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens af liste i kølerumsdør og daglig skift af staniol i komfur.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har fået nyt pizzabord og oplyser at karme bliver malet efter behov. Derudover oplyses det at der er bestilt et manglende filter til emhætten, samt at der forventes indkøb af ny pizzaovn i løbet af året.

Konkret vejledt om skift af ny liste i dør til kølerum, pander med defekte håndtag, samt revnet filter til emhætte.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse fra januar 2019 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at benytte kalkunskinke og kalvebacon, hvilket stemmer overens med virksomhedens varelager.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-01-2020

Dato