

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kashmir To Go**

Adresse Søndre Viaduktvej 11

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 37240907

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 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	
<b>05-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-11-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 20-11-2018	
Dato 11-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 5.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: virksomheden opbevarer stor gryde(ca. 10 liter) med butter chicken(sauce) i køleskab ved 5 grader, det oplyses at butter chicken blev lavet igår og nedkølet i blæstekøler i gastrobakker, herefter blev det hældt tilbage i stor gryde og placeret i køleskab, centrumtemperatur er målt til 12,9 grader C.

To skåle med kogte ris, nedkølet fra igår, står i microovn og er blevet varmet op idag. Dog måles der ingen opvarmningstemperatur og da virksomheden først åbner om en halv time(kl er 15.30, virksomhedne åbner kl 16) de lunede risene vil derfor skulle henstå i længere tid, indtil der kommer bestillinger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi smider risene og butter chicken ud.

Vejledt konkret om kulinarisk opvarmning kun kan benyttes ved direkte servering og ved fødevarer hvor det er sikkert ikke at opnå en kernetemperatur på min. 75 grader C.

Vejledt om regler for nedkøling samt tid og temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, redskaber og udstyr.

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kashmir To Go**

Adresse Søndre Viaduktvej 11

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 37240907

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: hvidt køleskab på lager har skimmelligende vækst i loftet, ned af den ene side og på hylder, Glaskøleskab har meget klistret glادلåge samt håndtag, under opvaskebord i køkken er sorte, let slimede overflade ned ad væg bag vask, på væg bag opvaskemaskine er fliserne gørn/sorte af misfarvning af fugt og snavs, køleskabe under sandwich-køler i varm afdeling har ansamlinger af gamle madrester på låger(indvendigt) hylder og i bunden af køleskab. Der er taget billede dokumentation..

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer udfra kvittering fra kasseappaerat.