

Kontrolrapport

Virksomhed **Kashmir To Go**

Adresse Søndre Viaduktvej 11

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 37240907

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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		
04-05-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	05-02-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	19-11-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	20-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opfølgning på bøde, forholdet er ikke bragt i orden. Bødeforlæg fremsendt 7.500 kr. Følgende er konstateret: Tilsynet er påbegyndt kl.15 før der er åbent for take away kl.16. Medarbejderne er i fuld gang med dagens produktion. I køleskabet i på lager opbevares der en stor stål skål ca. 10 liter med ris. Med arbejderen oplyser de er fra dagen før. Kernetemperaturen i skålen med ris blev med kaliberet indstikstermometer målt til 27,1 grader og opbevaringstemperaturen måles med kaliberet luft termometer til 12, 6 grader i køleskabet. Billeder er medtaget. Vi får styr på det, vi får forklaret til kokken. Jeg mener der kan være nogle sprogbarrierer. Vejledt generelt om regler for nedkøling af tilberedte fødevarer.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg fremsendt 7.500 kr.,

Følgende er konstateret: Der blev på tilsynet i køleskabet i lager opbevaret rå kylling bryst filet ca. 2 kg målt til 24.9 grader, ca. 2 kg rå hele kyllingelår målt til 22,7 grader samt 2 gange 5 liter spande med marineret fersk kylling målt til 8,2 grader og 5 liter tomatsauce målt til 15 grader alle med indstiks termometer. Opbevaringstemperaturer i køleskabet blev målt med luft termometer til 12.6 grader. Virksomheden kasserede alle de ovenstående varer på tilsynet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

