

# Kontrolrapport

Virksomhed **Punjab Indian Restaurant ApS**

Adresse Valby Langgade 23, st. tv.

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 34457867

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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		
01-10-2020		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	16-06-2020	
Dato	28-05-2020	
	Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato	27-04-2020	
	Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur i kølerum, stikprøvevis i kølemontrenerne, faciliteter til håndvask.

Virksomheden redegjorte mundtlig procedure for nedkøling af ris.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskærpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: dør til forrum og toilet står er åbne samt døren til handicap toilet og gennemgang til opvask område står åbent.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

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

Følgende er konstateret: blæseskærme til kølerum fremstår med sorte belægninger. Rør på loftet i køkken fremstår med brune fedtet belægninger, gulv og væg under komfuret fremstår med sorte fedtet belægninger. Opvaskemaskine fremstår indvendig med hvide indtørret belægninger.

