

Kontrolrapport

Virksomhed **Curry Leaves**

Adresse **Nørrebro 2**

Postnr./By **6400 Sønderborg**

CVR-nr. **35758291**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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		
11-12-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	25-08-2020	
Dato	21-07-2020	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	02-03-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Set funktionsdygtig tindstikstermometer. Set klargøring af dagens retter. Der forefindes engangshandsker og hånddesinfektion ved indgangen og til brug ved buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, gulv og vægge i produktionsområde samt på lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på buffetinventar og arbejdsborde i produktionsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Der mangler enkelte dokumentationer for varemodtagelse og varmebehandling i følge den fastsatte frekvens som er 1 gang pr. uge. Der er fast menukort og stort set alle retter tilberedes ved kogning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at tilpasse frekvensen til produktionen samt efterfølgende at overholde den fastsatte frekvens.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

