

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mahal Det Indiske Køkken ApS**

Adresse **Stjernegade 16H**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **42022187**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 4 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| 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 | |
| | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022 |

| 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 | |
| 11-05-2022 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 14-01-2022 | |
| Dato 11-11-2021 | |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Dato 13-10-2021 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftøringspapir i produktionskøkken.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring

placering af toilet.

Følgende er konstateret: Virksomheden er i gang med at optø

rejer i varmt vand uden for køl, virksomheden oplyste at det var fordi de snart skulle bruges og at de var igang med at tømme op.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse, da det er en lille mængde.

Vejledt konkret om, at fødevarer skal optø på en sådan måde,

at der er mindst mulig risiko for vækst af patogener

mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarer. Under

optøning skal fødevarer optø på en sådan måde der ikke

medføre sundhedsfare.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 7.5000 kr fremsendt.

Følgende er konstateret: Gulv i produktionskøkken herunder

under tungt inventar fremstår beskidt og med gamle indtørret

madrester. Tætningslister i stålkøleskab fremstår med sorte

skimmelignende prikker, køleskab ved siden af med skydelåger

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mahal Det Indiske Køkken ApS**

Adresse Stjernegade 16H

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 42022187

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremstår med slimet vand af ældre dato i nederste hjørne og skimmellignende plamager på håndtag yderst, ligeledes fremstår kølebord med ildelugtende vand i bunden og en af skufferne fremstår med sort formodet skimmel på tætningsliste der er itu og ligger tæt op af uindpakket fødevarer. Udsugning fremstår fedtet. Et komfur som ikke anvendes fremstår med indtørret madrester. Væg ved opvaskemaskine fremstår beskidt. Opvaskemaskine fremstår indvendigt snavset. Midt på gulvet hvor der står en lænestol er der, en plastik bakke hvor der er aske og cigaret skodder.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se her ikke er rent, vi er i gang med at lave om. "Der er vejledt om at den endelige kontrolrapport vil blive fremsendt. Såfremt virksomheden ikke har modtaget den endelige kontrolrapport senest 10 dage efter at den er fremsendt til virksomhedens, bør virksomheden straks henvende sig til Fødevarestyrelsen".

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for de sidste 3 måneder.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

11-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift