

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Royal Indian Valby**

Adresse **Vigerslev Allé 124**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **35406190**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
04-11-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 15-09-2022	
Dato 26-09-2019	
Dato 20-02-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af anmeldelse vedr.

oplysninger på hjemmesiden vedr. import.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperaturer ved opbevaring af fersk laks

Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares ved temperaturer, som sikrer at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

Følgende er konstateret: fersk laks målt til 4,3 grader med indstikstermometer nr. 133

Laksen blev smidt ud, under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kontakter leverandør.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om opbevaring med is af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

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

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt

Fødevestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal Indian Valby**

Adresse Vigerslev Allé 124

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 35406190

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinficeres.

Følgende er konstateret: Gummilister og dørophæng i køleskabe, køleinventar samt fryser fremstår med snavs, væg ved vinduer samt vindueskarme fremstår med sort fedtet snavs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring i lagerlokale. Der mangler et stykke af en fejlliste og der mindre mellemrum mellem ventilation og ydervæg. Vurderet som en bagatelagtig overtrædelse under de nuværende forhold.

Vejledt om at gennemgå skadedyrssikringen jævnligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur samt opvarmning temperatur for perioden august til dags dato

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på laks, ris, krydderier, dåsevarer uden anmærkninger. Varer modtages fra danske leverandører.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret om virksomheden har importaktiviteter uden anmærkninger. Virksomheden har ingen import.

Fødevarestyrelsen

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

04-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift