

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Classic Curry Take Away APS**

Adresse **Middelfartvej 55**

Postnr./By **5200 Odense V**

CVR-nr. **37838489**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	04-08-2020	
Dato	28-11-2019	
Dato	18-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask samt mundtlige procedurer for nedkøling af retter modtaget fra anden virksomhed. Virksomheden kan mundtligt redegøre for procedurer ved nedkøling herunder at det ske på under tre timer, i beholdere med stort overfladeareal samt måling af temperatur undervejs herunder brug af indstikstermometer. Generelt vejledt om regler for nedkøling. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til at benytte Fødevarestyrelsens hjælpeværktøj SiTTi. Der er under kontrolbesøget foretaget en test med nedkøling af kylling, som viser, at virksomhedens nedkølingsmetode er tilstrækkelig for at nedbringe risikoen for sygdomsfremkaldende bakterier. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra november 2022 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens redskaber til overvågning af kritiske kontrolpunkter: virksomheden kan fremvise et funktionelt indstikstermometer, ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

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 klagemuligheder på www.findsmiley.dk