

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Shahi**

Indisk Restaurant

Adresse Skindergade 42

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 32169597

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 24-09-2020	
Dato 16-09-2019	
Dato 04-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i

køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer i

produktionskøkken lager op af stige produktionskøkken

kølenheder i bar i kælder. Vejledt konkret virksomheden om

mulighed for at tage mindre portioner ud af køl under

forberedelse i forhold til brud på kølekæden af kølepligtige

fødevarer

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af

hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal

håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt

beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med

rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og

tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate

faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Håndvasken var på kontrolbesøget

blokeret af rengøringsmidler og der forefindes ikke sæbe og

papir til foretagelse af hygiejnisk håndvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: . Det for vi styr.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Shahi**

Indisk Restaurant

Adresse Skindergade 42

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 32169597

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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 desinficeres.

Følgende er konstateret: Kølenheder i produktionskøkken fremstår indvendigt i lister snavsede med sort belægning. Hylde og borde fremstår lettere snavsede med fedt og støv. Under inventar i produktionskøkken ses der madrester af ældre dato og ansamlinger af støv og papir. Opvaskemaskine i kælder fremstår indvendigt med rød formodet algebelægning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det for vi styr på. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring Følgende er konstateret: Der observeres bananfluer på lager over produktionskøkken. Virksomheden oplyser at de bekæmper med uv lys

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmningstemperaturer samt nedkøling for perioden 01-01-2023 til dags dato. Virksomheden har fastsat frekvens for dokumentation til en gang ugentligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteterne varemodtagelse, opbevaringstemperaturer opvarmning samt nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Fødevarestyrelsen

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

20-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk