Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Indisk**

Adresse Nørregade 38
Postnr./By 8000 Aarhus C
CVR-nr. 37287482

Denne kontrol, dato	
13-02-2024	☺

Tidligere kontrol	
Dato 09-02-2022	☺
Dato	
Dato	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask med rindende koldt og varmt vand, sæbe og papir. Kontrolleret procedurer for opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder opbevaring og adskillelse på køl og frost. Kontrolleret samtlige temperaturer, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for opvarmning af kyllingekød, der opvarmes til min. 75 grader. Virksomheden har fremvist korrekt brug af termometer. Kontrolleret procedurer for nedkøling af kylling, der nedkøles fra 65 til 10 grader på maks 3 timer. Virksomheden har forklaret fremgangsmetode og vist korrekt brug af termometer. Kontrolleret procedurer for varmholdelse af forskellige saucer. Der varmholdes ved 70 grader, stikprøvevist kontrolleret temperaturer på varmholdelse, ingen anmærkninger. Under kontrolbesøget er virksomheden i gang med at producere kylling til forskellige retter. Virksomheden opbevarer færdigkrydderet opskåret kylling uden for køl, kontrolleret procedurer herfor, samt at virksomheden ikke opbevarer kylling udenfor køl mere end 3 timer. Virksomheden oplyser at de normalt opbevarer maks 1 time. Temperaturen på kyllingen er målt til 8,2 grader ved tilsynet, ok.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Indisk**

Adresse Nørregade 38
Postnr./By 8000 Aarhus C
CVR-nr. 37287482

Tilsynsførendes bemærkninger

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Frysere i kælder, produktionskøkken, herunder bordflader, vaske, gryder, emfang, væg bag stegesektion og gulv. Følgende er konstateret: På rist ved køleenhed i kølerum ses støvbelægning.
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt generelt om reglerne for renhold.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: af kælder.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring og adskillelse af fødevarer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse. Virksomheden har fremvist fødevarestyrelsens egenkontrolprogram skarbelon online for varemodtagelse, opbevaring og adskillelse af fødevarer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse, dette er ikke udfyldt. Der er vejledt generelt om egenkontrolprogram. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra slut december 2023 til d.d.
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.
Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

13-02-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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