

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Deep Indisk Restaurant**

V/Manmohan Singh

Adresse Vesterbrogade 89

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 30031962

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

04-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 10-08-2020	
Dato 23-04-2019	
Dato 14-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for buffet, herunder løbende overvågning, brug af hygiejniske tænger og redskaber, genopfyldning af fade og skåle samt tidsstyring. Produktionsflow og kapacitet i produktionskøkkenet. Derudover er der kontrolleret temperaturer i køleinventar samt tilgængelighed af faciliteter til hygiejnisk håndvask. Kunderne har mulighed for desinficering af hænder, inden de går til buffeten. Virksomheden har procedurer for at deres kunder tager rent service, hver gang kunderne går i buffeten. Under tilsyn bliver hverken desinfektion eller mulighed for brugen af rent service benyttet af kunder ved genopfyldning af mad i buffeten. Vejledt om konkrete tiltag, således desinfektion og brug af rent service er mere tilgængelig for kunder. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er mundtligt redegjort for gode arbejdsgange for buffet. Stikprøvevist set virksomhedens egenkontrolprocedurer for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse fra juni 2022 til dags dato. Vejledt konkret om fastsættelse af frekvens for kritiske aktiviteter. Vejledt om mere info på www.fvst.dk Informeret om Smileyændringer i 2022. Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk