

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Indian Curry House, restaurant**

V/ Subhash Sharma

Adresse **Vester Alle 18**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **28019009**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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

20-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-07-2023



Dato 08-06-2023

Virksomhedens egenkontrol



Dato 09-03-2023



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Indretning af virksomheden vedr. forrum til toilet samt hygiejnisk opbevaring af fødevarer. Følgende er konstateret: Der opbevares enkelte krydderier i forsejlede poser i forrummet til personaletoliet og yderste poser til take-away i forrum til kundetoiletter.

Virksomheden oplyser, at fødevarer og fødevarekontaktmaterialer flyttet til lagerrum bagved forrummet til kundetoiletterne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for toiletter og forrum samt at alle fødevarer der opbevares i lagerrum bagved forrum til kundetoiletter skal opbevares emballeret.

Der er på kontroltidspunktet ikke produktion i køkkenet. Ydet konkret vejledning om, at rygning ikke er tilladt i produktionslokaler. Der er under tilsyn ikke set rygning, men der forefindes et brugt askebæger i produktionskøkkenet.

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. Følgende er konstateret: Der er kun 1 vask i køkkenet. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 Indian Curry House, restaurant

V/ Subhash Sharma

Adresse Vester Alle 18

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 28019009

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Jeg vidste ikke der var krav til en 2 vaske, hvoraf den ene er reserveret som håndvask. Vi har haft virksomheden i 26 år og vi opsætter en håndvask. Billeddokumentation er medtaget. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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 desinficeres. Følgende er konstateret: I opvaskemaskine ses røde belægninger af snavs.

Billeddokumentation er medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det rent og åbner vaskemaskinen når virksomheden er lukket. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram, risikoanalyse samt dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur og kernetemperaturer fra sidste kontrol til d.d. Virksomheden oplyser at dokumentation af varmeholdelse af ris opstartes.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

20-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk