

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Indian Maharaja**

Adresse **Strandboulevarden 67, st tv**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **32101267**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	4
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

07-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-06-2023	
Dato	25-05-2022	
Dato	14-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 22. januar 2024.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost.

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning, herunder korrekt brug af termometer - set funktionelt indstikstermometer.

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: Ved tilsynets begyndelse er flere af virksomhedens vaske utilgængelige. I håndvask i bar, bliver der opbevaret glas og andet service, dog foretages der håndvask i denne vask.

Produktionsvask i køkken er ligeledes blokeret af service.

Virksomheden oplyser at denne vask benyttes til afsætning af beskidte pander, let produktionsvask samt håndvask. Håndvask i bagkøkken hvor der bla. produceres brød og skæres grønt, er totalt blokeret af lagerreol. Der er således ikke nogen håndvaske tilgængelige. Virksomheden er i gang med at producere brøddej samt opvarmede retter. Det er fødevarestyrelsen vurdering at håndvaskeforhold ikke er

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 Maharaja

Adresse Strandboulevarden 67, st tv

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 32101267

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilstrækkelige i bagkøkken, da det vurderes at afstand til virksomhedens eneste håndvask i bar er for lang.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi finder en løsning. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg fremsendt kr. 5.000. Følgende er konstateret: Gummilister i kølebord i bag køkken fremstår ødelagte, og der ses i listerne massive sorte/grønne "pelsede" ansamlinger af formodet skimmel. Kølerum fremstår med sorte ansamlinger af formodet skimmel i fuger, hjørner, under hylder og i blæseskjold. Indvendigt i top i opvaskemaskine ses der lyserøde belægninger. Køleenhed ved ovn i produktionskøkken fremstår indvendigt i bund snavset og med klistrede belægninger. Tætningslister i køleenheden fremstår med formodet skimmel. Under inventar i produktionskøkken ses der store mængder nedfaldne produktionsrester af ældre dato. Flere hylder i produktionskøkken fremstår snavsede og fedtede. Isternings maskine fremstår indvendigt med sorte plamager af formodet skimmel. Blæseskjolde i køleenheder i bar fremstår støvede og snavsede. Køleenheder til fustager i bar fremstår med sorte plamager af formodet skimmel. Der er taget billeder af forholdet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se det - vi får gjort rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Stand af lokaler og inventar. Følgende er konstateret: Hylde i produktionskøkken fremstår i råt træ og absorberende. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for stand af lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten opvarmning, samt stikprøvevist kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførsel af samme aktivitet for indeværende år. Vejledt virksomheden om at tilpasse frekvens i kontrolplanen.

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-nummer iflg. www.virk.sk, samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

07-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk