

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Nepali Bhanca ApS**

Adresse **H.C. Ørstedes Vej 50D, st 1**

Postnr./By **1879 Frederiksberg C**

CVR-nr. **39759063**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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

08-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	02-02-2021	
Dato	08-01-2019	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleenheder. Gennemgået procedurer for nedkøling, med udgangspunkt i butterchickensauce og tomatgravy. Virksomheden fordeler den opvarmede fødevarer i mindre bølter á 2,5 liters volumen og nedkøler i en blæstkøler, hvorefter fødevaren opbevares i et køleskab. Virksomheden fremviser funktionelt overflade- og indstikstermometer til overvågning af temperaturen. Stikprøvevis målt temperaturer på butterchickensauce i både kølerum og blæstkøler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling. Vejledt om, at virksomheden kan tilpasse egenkontrolprogrammet for nedkøling, og at virksomheden har 4 timer til at nedkøle fødevaren fra 65 °C til 10 °C.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk