

Virksomhed **Riz Raz**Adresse **Store Kannikestræde 19**Postnr./By **1169 København K**

| Smiley-regler kontrolleret          | Resultat* |
|-------------------------------------|-----------|
| Hygiejne: Behandling af fødevarer   | 1         |
| Rengøring                           | 1         |
| Vedligeholdelse (lokaler, inventar) |           |
| Uddannelse i hygiejne               | 1         |
| Virksomhedens egenkontrol           | 1         |
| Mærkning og information             |           |
| Godkendelser m.v.                   | 1         |

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

| Andre regler kontrolleret | Resultat |
|---------------------------|----------|
|                           |          |
|                           |          |

| Denne kontrol, dato                                      |            |  |
|--|------------|--|
| 09-02-2010   |            |  |
| Tidligere kontrol  |            |  |
| Dato   | 13-11-2009 |  |
| Dato   | 25-07-2009 |  |
| Dato   | 24-07-2009 |  |
| Hygiejne: Behandling af fødevarer                        |            |  |
| Resultat   | Kategori   | Betyder  |
| 1  |            | Ingen anmærkninger                                       |
| 2  |            | Indskærpelse*  |
| 3  |            | Påbud eller forbud                                       |
| 4  |            | Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget |
| *Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen. |            |  |

**Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)****Tilsynsførendes bemærkninger**

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder adskillelse af fødevarergrupper i køleskab og temperaturer i køle-frysefaciliteter samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået procedure for buffet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, opvaskeafdeling, inventar, redskaber, lager, personaletoilet samt kundeområde, bar og buffetområde. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret dokumentation for at personer, som behandler fødevarer, har gennemført certifikatuddannelsen i fødevarerhygiejne eller tilsvarende. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at nye medarbejdere er tilmeldt hygiejnekursus.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemottagelse, varmholdelse, opvarmning, nedkøling, temperatur kontrol og årlig kontrol samt gennemgået vedligeholdelsesplan.

Godkendelser m.v.: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Ophængning af kontrolrapport. Ok.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevareregion **Øst**Fødevareafdeling **Rødovre**Fjeldhammervej 15  
2610 RødovreT 72 27 60 00  
F 72 27 63 99[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

1 time 30 min

Tilsynets varighed

Afliveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet: \_\_\_\_\_