

Virksomhed **Riz Raz, Restaurant**Adresse **Kompagnistræde 20**Postnr./By **1208 København K**CVR-nr. **13893896**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Autorisationer m.v.
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	<input type="checkbox"/> Prøver udtaget

Denne kontrol, dato

**07-07-2010**

Tidligere kontrol

Dato	04-03-2010	
Dato	29-06-2009	
Dato	23-02-2009	

### Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at letfordærvelige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C og fersk fisk maksimalt må opbevares ved max 2°C.

Følgende er konstateret: Temperatur i to kølemøbler i stort køkken blev målt til henholdsvis 19°C hvor kogt pasta og dressing blev opbevaret og i andet kølemøbel blev fersk kød og fisk opbevaret ved en lufttemperatur på 12-13 grader, temperatur blev målt ved indstikstermometer i fersk kød på 12,3 grader. Kød og fiskeprodukterne var begyndt at lugte surt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Kokkenchef oplyste straks at han ville kassere fødevarerne og få styr på kølemøblerne efter en sikring var gået. Alle fødevarer blev kasseret under kontrolbesøget. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

Hygiejne: Rengøring: rengøring af stort køkken og

Fødevareregion Øst  
Fødevarerafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15  
2610 Rødovre

T 72 27 60 00  
F 72 27 63 99

www.fvst.dk  
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time 15 min

Kontrollens varighed



Virksomhed **Riz Raz, Restaurant**

Adresse Kompagnistræde 20

Postnr./By 1208 København K

CVR-nr. 13893896

## Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

køle/fryserum samt serveringslokaler og toiletter, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om vedligeholdelse af loftsrum, rør og ventilation i opvaskeafdeling.

Det er oplyst at nye gummilister er bestilt og skulle komme denne uge.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: dokumentation kontrolleret for temperaturkontrol og varemottagelse samt opvarmning for juli måned, ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om korrekt tidsdokumentation af opbevaring af fødevarer udenfor køl.

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.