

Virksomhed **Riz Raz**Adresse **Store Kannikestræde 19**Postnr./By **1169 København K**CVR-nr. **13893896**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

19-08-2010

Tidligere kontrol

Dato	09-02-2010	
Dato	13-11-2009	
Dato	25-07-2009	

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at virksomheden skal have en håndvask der virker med rindende koldt og varmt vand. Følgende er konstateret: A la carte køkken har ingen håndvask der virker med rindende koldt og varmt vand. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at det straks vil blive tilkaldt en montør. Vejledt omkring opsætning af håndvask med rindende koldt og varmt vand. Det indskræpes, at fersk fisk maksimalt må opbevares ved frysepunktet eller max 2°C. Følgende er konstateret: Musling og laks bliver opbevaret ved 6°C målt med indstikstermometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kasserede fisken under tilsynet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Øvrige temperaturer i køle- frysefaciliteter samt opbevaring og håndtering af fødevarer under produktion.

Vejledt omkring insekt net i a la carte køkken.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokale i kælder, a la carte køkken, kundeområde, buffetområde, bar og isterning maskine. Gennemgået vedligeholdelsesplan.

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**

Adresse Store Kannikestræde 19

Postnr./By 1169 København K

CVR-nr. 13893896

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal beskrive egenkontrollen i et egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke procedure for opbevaring af fersk fisk i egenkontrolprogrammet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Fejlen rettes straks. Indskærpelserne 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. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrol af dokumentation for gennemført egenkontrol af varemodtagelse, opvarmning, nedkøling, varmholdelse og temperatur kontrol fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ok.

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

19-08-2010

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift