

Kontrolrapport

Virksomhed **Runi Kok**

Adresse **Langebade 9E**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **36994533**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	12-10-2017	
Dato	16-08-2017	
Dato	05-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostenheder, kontrolleret mundlig procedure for produktion af rullekebab, kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområde. Ingen anmærkning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsområde. Ingen anmærkning

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af produktionsområde. Ingen anmærkning. Kontrolleret skadedyrssikring af køle og frostboks. Følgende er konstateret: Virksomheden har placeret et køleskab og en skabsfryser i gården uden skadedyrssikring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden oplyser at de vil finde en løsning på forholdet. Vejledt generelt om at køle og frostenheder med fødevarer placeres et skadedyrssikret sted så krydsforurening undgås.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og varmholdelse fra janaur 2018 til d.d. Ingen anmærkning

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk