Kontrolrapport

Virksomhed **Rangoli**

Adresse Store Kongensgade 72, kl tv

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 38328476

Denne kontrol, dato	
03-06-2021	☺
Tidligere kontrol	
Dato 19-06-2020	☺
Dato	
Dato	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.
Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.
Virksomheden for leveret frossen kylling der sættes på frost. derefter optøes der på køl i bakke på nederste hylde i køleboks såldes at der ikke kan dryppe med væske fra kylling i andre fødevarer. temeraturer målt i køleboks med indstiks termometer 4.5 Grader. Kontrolleret faciliteter til Hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af kylling. Kyllingenbryst skæres på rødt plasikbræt der kun anvendes til kylling og marineres i krydderrier i 15 min hvorefter det steges/opvarmes til over 75 grader. Kyllingen sættes til side og damper af i 15 min. og placeres i mindre gastro bakker inden det sættes på køl. Virksomheden tager løbende temperaturer på nedkølingsprocesen. Set og kontrolleret termometer. Virksomheden redegører mundtligt for deres arbejdsgange og processer i forbindelse med opvarming og nedkøling uden anmærkninger.

2 timer
Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Rangoli**

Adresse Store Kongensgade 72, kl tv

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 38328476

Tilsynsførendes bemærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold,

egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken, opvaskeafdeling, Køleboks og salgsområde med udstyr og inventar. herunder skærebrædder af plasik, samt gulv og vægge. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken, opvaskeafdeling, køleboks, lagerrum, personaletoilet forhold, serveringsområde/bar.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden dokumenterer ikke for varemodtagelse på trods af at virksomheden har det som et kritisk punkt i deres risikoanalyse. Virksomheden for leveret varer af leverandør uden for arbejdstid og uden ansatte tilstede ved leverancen. Leverandøren har adgang til nøgleboks og sætter varene på plads.

Konkret vedjledt virksomheden om at der dokumenteres på varemodtagelse af tilstedeværende personale.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det for vi ordenet med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

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

03-06-2021
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk