Kontrolrapport

ELITE

Virksomhed **Restaurant Birdie IVS**

Adresse	Margrethehåbsvej 116
Postnr./By	4000 Roskilde
CVR-nr.	39103192

Denne kontrol, dato	
26-08-2021	☺
Tidligere kontrol	
Dato 08-12-2020	☺
Dato 13-07-2020	☺
Dato 07-06-2019	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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
- [X] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling. Der er ikke fødevarer til nedkøling ved tilsynet. Virksomheden oplyser at de nedkøler i mindre beholdere hvilket ses i kølerum. Målt temperatur i kølerum. Vejledt om overvågning af nedkøling af fødevarerrester fra aftenproduktion, når køkkenet lukker.
Vejledt og gennemgået tilgængeligt materiale om nedkøling på fvst.dk og udleveret fakta ark om nedkøling samt introduceret virksomheden til værktøjet SiTTi. Link: https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/nedkoeling af_foedevarer.aspx
Link: https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling stikprøvevis siden maj 2021 til d.d.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt skriftlige procedurer for nedkøling. Virksomheden anvender nedkøling fra +65 C til 10 C på max 3 timer. Vejledt om tilpasning i risikoanalyse samt egenkontrolprogram hvis ny bergningsmetode til nedkøling ønskes anvnendt.

1 time 15 min.
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