

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Red Temper**

Adresse Borups Allé 205, st th

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 44383934

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken. Virksomheden har to store vaske i produktionslokale, hvor den ene anvendes til skyl af grøntsager og den anden vask anvendes til opvask.

Opbevaringstemperatur af fødevarer i køleinventar. Fødevarer fri fra gulv. Tildækning og adskillelse af fødevarer. Set indstikstermometer. Vejledt generelt om regler for toilet og forrum til toilet, da dør til forrum stod åben.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køleskab ved kundebetjening, produktionskøkken med bordoverflader, gulv, vægge, emfang, vaske til produktion og

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Red Temper**

Adresse Borups Allé 205, st th

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 44383934

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

skyl af grøntsager, riskoger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tætningslister i køleinventar, gulv i produktionskøkken. Mundtlig gennemgået anvendelse af vedligeholdelseplan. Virksomheden oplyser at de ikke anvender kælder. Gennemgået løsningsmuligheder for at skærme rum af ift. skadedyrssikring i kælder.

Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring.

Følgende er konstateret: Dør ud til baggård få meter fra produktionskøkken, står åbent under tilsynet.

Ventilation fra produktionskøkken ud til baggård er åben uden nogen form for sikring mod skadedyr. Åbning på ventilation er på størrelse med en tennisbold.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en skriftlig risikoanalyse og kan på

Fødevarestyrelsens anmodning ikke fremvise en skriftlig risikoanalyse. Virksomheden afhenter bl.a.

kølekrævende fødevarer og tørvarer i engrosupermarked. Derudover opbevarer virksomheden kølekrævende fødevarer som fersk kylling. Virksomheden varmbehandler kylling og nedkøler ris.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det var vi ikke klar over. Det får vi lavet hurtigst muligt. Vejledt generelt om risikoanalyse og egenkontrol. Henvist til www.fvst.dk for mere information om risikoanalyse og oplyst om muligheden for elektronisk egenkontrol.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om regler for ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Vejledt om at virksomheden som minimum skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer Rødløg syltet, hamburger brioche og sauce kimchee jf. fremvist

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

07-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Red Temper**

Adresse Borups Allé 205, st th

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 44383934

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

faktura. Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialet sugerør som tilsigtet af producenten. Mundtlig gennemgået regler for fødevarekontaktmaterialer.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Fair nok.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

07-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk