

# Kontrolrapport



Virksomhed **Riceteria**

Adresse **Mageløs 1, st**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **21093939**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>12-09-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-02-2017	
Dato 17-03-2016	
Dato 25-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer i køleskab og kølerum, adskillelse af fødevarer i kølerum samt procedurer for kontrol af opvarmning

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: vægge, gulve og borde i køkken, betjeningsområde og lager

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende områder: vægge, gulve og borde i på lager og betjeningsområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol på områderne varermodtagelse, opvarmning og temperaturregistrering af køl fra 1. april 2018 indtil dags dato.

Der er indskrevet i virksomhedens vedligeholdelsesplan den 3. september 2018 at gulvet i køkkenet skal reoveres. Det vil ske når håndværkeren har tid, oplyste virksomheden

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen