

Kontrolrapport

Virksomhed **Ritz Smørrebrød**

Adresse Jagtvej 9, st th

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34323305

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.	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
13-06-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	11-01-2019	
Dato	15-11-2017	
Dato	13-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedurer for produktion af fødevarer, der har en længere holdbarhed end 1 dag.

Gennemgået produktion af pålægssalater. Temperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost.

Virksomheden producerer pålæg og salater med en maksimum holdbarhed på 3 dage. Flæskesteg o.l. bliver frosset ned og taget ud fra frost dagen før.

Ydet konkret vejledning om faciliteter til hygiejnisk håndvask, ved brug af blandingsbatteri.

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke procedurer for desinfektion, med et desinfektionsmiddel eller fx. kogende vand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for desinfektion, om nødvendigt.

Ydet konkret vejledning om brug af engangsklude eller papir til aftørring af hænder.

Ydet konkret vejledning om beskyttelse af kontaminering ved engangsemballage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: ved lofter ses der flere steder gammelt spindelvæv, enkelte gummilister i køleskab fremstår med ansamlinger af snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

