

Kontrolrapport



Virksomhed **Rydes Gastronomi**

v/ Ryde Gastronomi ApS

Adresse Avedøreholmen 96E

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29397252

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| 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

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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 04-03-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 30-08-2018 | |
| Dato 11-11-2016 | |
| Dato 15-06-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse

under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt om papir ved alle vaske. Endvidere

kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Drøftet regler for forrum til toilet og opbevaring af arbejdsbeklædning. ok. Kontrolleret

adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Drøftet procedure for nedkøling og korrekt emballage til nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum og lagret.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum og lagret. Følgende er konstateret: Der er enkelte fuger og enkelte fliser som bør udskiftet.

Virksomheden har plan for dette. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lofter og døre. Konkret vejledt om skadedyrssikring af lofter. ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

