

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurat Ribelli**

Adresse Gravene 4

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 41626623

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| 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. | |
| 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 | |
| 26-10-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne og sporbarhed.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, samt vaske til håndtering af opvask og produktion, ingen anmærkninger. Kontrolleret flow og kapacitet i køkkenet, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af tørvarer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lager i kælder og overflader i køkken, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsforslag til udarbejdelse af risikoanalyse for langtidstegning til kerntemperatur under 75 gr.C.

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

Særlige mærkningsordninger: Generelt vejledt om regler for Det økologiske Spisemærke.