

Kontrolrapport



Virksomhed **Ricewood catering / Lunch**

department

Adresse Rudolfgårdsvej 1A

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 21568279 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevare herunder opbevaring af fødevare på køl og frost.

Kontrolleret personale beklædning, følgende er konstateret. På kontrolbesøget bar en medarbejder ikke korrekt arbejdets beklædning. Vejledt om at følge de procedure der er beskrevet i virksomhedens egenkontrol.

Kontrolleret at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Over varm produktion er den meget kondens i loftet og på inventar. Der kunne konstateres dryp fra udsugning ned i koge kar hvor virksomheden var i gang med produktion af sovs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. vejledt konkret, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Hygiejne: Rengøring: kontrolleret renholdelse af lokaler, følgende er konstateret. Bag pakke bord ved vinduesparti ligger der produktrester i karmen, gulvet ved friture har feddet belægninger, på rør og på hylder ved opvaskemaskine er der skidt, lange kanter på gulvet ved væggen og rundt om inventar er der gullige og sorte belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om højre frekvens heraf.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring varmebehandling og nedkøling sidste 3 måneder.

30-10-2020

Dato

2 timer

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift