

Kontrolrapport



Virksomhed **Rydes Gastronomi**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

v/ Ryde Gastronomi ApS

Adresse Avedøreholmen 96E

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29397252 Aut.nr.

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Vejledt om at have 2 lukket døre fra toilet. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Temperaturen målt i kølerum med bl. fisk. Temperaturen måles til varierende temperatur. Fisk er lige forarbejdet og måles til 1,6°C. Opbevarings temperaturen i kølerummet er højere end 2°C og fiskene flyttes derfor til andet kølerum eller temperaturen justeres. ok

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. Der er enkelte fuger og loftplader som fremstår mindre vedligeholdt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser.

vejledt konkret om at udbedring også så det sikres at forholdene er rengøringsvenlige og skadedyrsikret.

Virksomheden har en plan for udbedring af gulv i produktionen som ikke pt er rengøringsvenlige. ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra oktober 2020 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og kontrolrapport på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer.