

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Royal Taste**

Adresse Slotsgade 61

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33647646

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 28-11-2019	
Dato 16-10-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet. Gennemgået mundligt procedurer for sushi ris udenfor køl, virksomheden oplyser de kommer vineddike i risene, hvor pH er under >4.5 ved kontrolbesøget. Vejledt om Ph-måling foretages ved hver produktion af Sushiris, således at virksomheden ved hvordan risene skal opbevares efterfølgende.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl. Målt temperatur i køleindretninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdesborde, køleindretninger, emfang, opvaskemaskine og barområde i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskærpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise et termometer (overvågningsudstyr luftføler/infrarød) til måling ved varemodtagelse og opbevaringstemperatur. Virksomheden

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Royal Taste**

Adresse Slotsgade 61

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33647646

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kan kun fremvise et indstikstermometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger. Virksomheden køber et straks. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at udarbejde af risikoanalyse på sushi ris som tilføres vineddike samt måling af Ph i ris. Virksomheden opbevares sushi ris udenfor køl. Virksomheden kontakter straks firmaet som har lavet det elektroniske egenkontrolprogram.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Japansk sodavand blåbærmag(ramune Blueberry), chokoladesauce på flaske, Frost tun via faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering
