

Kontrolrapport



Virksomhed **Rydes Gastronomi**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

v/ Ryde Gastronomi ApS

Adresse Avedøreholmen 96E

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29397252 Aut.nr. 6711

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

Set virksomhedens håndtering af fødevarer under pakning i termobokse og brødkasser til afhentning. Alt fødevarer indpakkes eller emballeres inden de kommer i kasser. Pakning starter mellem 9.30 og 10 og skal være hos aftagerne inden kl 11.30 og gerne spist kl 12.00. Ingen anmærkninger.

Opbevaring af emballage: Emballagen er sikret mod kontaminering ved at være pakket ned i kasser og plastik, samt der plukkes til behov. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om ikke at have papkasse til opbevaring af emballage eller andet i produktionsområdet.

Temperatur, produkt: Stikprøvevis målt temperatur med infrarødtermometer i kølerum, hakket kalv og flæsk blev målt til -1,6 grader celsius. Ingen anmærkninger.

Brug af handsker: Virksomheden bruger handsker der er fødevaregodkendt og kan redegøre for en procedure hvor de anvendes ved behov og der skiftes handsker mellem hver arbejdsopgave. Ingen anmærkninger.

Returvarer: Virksomheden modtager sjældent returvarer, hvilke kasseres straks hvis tilfældet og kommer ikke ind i produktionen. Ingen anmærkninger

Processforuregninger: Generelt vejledt om hvilke processforuregninger der kan være ved eksempelvis røgning eller friturestegning, hvilket virksomheden kan gøre et par gange om året ved lejlighed.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring: Stikprøvevis kontrolleret periodiske rengøring af produktionslokaler, opvaskerum, beholdere til køkkenudstyr og lagerrum. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om rensning af sod på gaskomfur samt hyppigere rengøring af opvaskemaskinen og af lameller.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyser: Stikprøvevis kontrolleret risikoanalyser for allergener, modtagelse og afhentning af varer. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at få indskrevet risikovurdering på mikrobiologiske kriterier.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-09-2021

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

