

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ 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 varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsforslag til udarbejdelse af risikoanalyse for langtidstegning til kernetemperatur 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.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk