

# Kontrolrapport



Virksomhed **Raadhuskælderen ApS/JP06 ApS**

Adresse **Fondens Bro 3**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **29629420**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| 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 |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

Denne kontrol, dato

**01-06-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 22-05-2019 |  |
| Dato | 03-04-2018 |  |
| Dato | 05-07-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling. Virksomhed har ikke fødevarer til nedkøling ved tilsynet. Virksomheden oplyser at de nedkøler i mindre beholdere i kølerum og overvåger temperaturen med indstikstermometer efter 3 timer. Målt temperatur i kølerum. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt og gennemgået tilgængeligt materiale om nedkøling på fvst.dk og udleveret fakta ark om nedkøling samt introduceret virksomheden til værktøjet SiTTi.

Link:

[https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/nedkoeling\\_af\\_foedevarer.aspx](https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/nedkoeling_af_foedevarer.aspx)

Link: <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/>

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt skriftlige procedurer for nedkøling. Virksomheden anvender nedkøling fra +65 C til 10 C på max 3 timer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)