

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RESTAURANT RUDOLF MATHIS APS**

Adresse **Dosseringen 13**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **21810487**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-08-2020



Dato 28-03-2019



Dato 31-10-2017



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer ved nedkøling. Virksomheden nedkøler blandt andet supper og saucer. Virksomheden oplyser at supper og saucer udportioneres og nedkøles med start i mindre beholdere. Kontrolleret opbevaring af nedkølede fødevarer i virksomhedens køleenheder, herunder at de oplysninger virksomheden redegør for om nedkølingsudstyr stemmer overens med det konstaterede i virksomhedens køleenhed, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaringstemperatur omkring nedkølede fødevarer i virksomhedens køleenhed, ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om muligt løsningsforslag til anvendelse SiTTi, for kontrol af sikker nedkøling.

Generelt vejledt om reglerne for håndvaske og forrum til toiletfaciliteter i fødevarevirksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten nedkøling, virksomheden har udpeget aktiviteten som et kritisk kontrolpunkt. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for aktiviteten nedkøling.

Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger:

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed RESTAURANT RUDOLF MATHIS APS

Adresse Dosseringen 13

Postnr./By 5300 Kerteminde

CVR-nr. 21810487

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteten nedkøling i perioden fra marts 2023 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe høj og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er fint.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

20-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk