

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ranee's Restaurant**

Adresse Blågårds Plads 10

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 30297474

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	4
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>14-06-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-03-2023	
Dato 19-01-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 10-12-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt forrum til toilet. Kontrolleret adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning, herunder korrekt brug af termometer. Vejledt virksomheden om at termometer skal være funktionelt under produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: barområde, bagkøkken og lagerlokale, herunder gulve, vægge, lofter, produktionsoverflader, emfang, komfur, opvaskemaskine og køle-/fryseinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af udstyr. Følgende er konstateret: Flere træ-grydeskeer fremstår brændte og flossede på håndtag, hvilket vanskeliggør tilstrækkelig renholdelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da skeerne blev kasseret på tilsynet. Vejledt generelt om regler for stand af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten opvarmning.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ranee's Restaurant**

Adresse Blågårds Plads 10

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 30297474

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse. Bøde kr. 5.000 fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrollens gennemførelse for aktiviteten opvarmning siden 27/3-2023. Virksomhedens frekvens for dokumentation er ugentligt. Virksomheden opvarmer bla. kylling, rejer, and, supper m.m., og har udpeget opvarmning som et kontrolpunkt som skal styres ved hjælp af overvågning og dokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har haft så travlt, at jeg ikke har nået det.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via [www.virk.dk](http://www.virk.dk), samt virksomhedens risikoplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

14-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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