

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **RAS, Real American Steak**

Adresse Strandmarksvej 20, 14

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 44658291

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-05-2024	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for tilvirkning af fødevarer adskillelse og opbevaring af fødevarer. Der er faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse produktion området, køleboksen, kølemøbler, emhætte, lagerlokaler i kælderen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af udstyr og inventar i virksomheden. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol procedurer på varemodtagelse, kølopbevaring, adskillelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer.

Dokumentationerne bliver udfyldt, når der begyndes produktion. Der fremvises indstiks termometer til at kunne foretaget kontrollen med. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol procedurer på varemodtagelse, kølopbevaring, adskillelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer. Ok.

Dokumentationerne bliver udfyldt, når der begyndes produktion. Ok.

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

