

Kontrolrapport



Virksomhed **Runi Kok**

Adresse **Langebade 9E**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **36994533**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
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

12-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	08-11-2018	
Dato	18-04-2018	
Dato	12-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet, stikprøvevis målt opbevaringstemperaturer i virksomhedens køle- og fryseenheder, opbevaring af ikke kølekrævede fødevarer, opbevaring samt adskillelse af kølekrævende fødevarer, mundtlig procedure for håndtering af nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsborde, emfang, friturekogere, køledisk med smørrebrød, køleskab med pizzatopping, gulv, vægge og hylder i produktionsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og varmeholdelse i perioden januar 2020 til dags dato.

Kontrolleret: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for aktiviteten nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ved flere nedkølinger i perioden januar 2020 til dags dato ikke dokuementeret slut temperatureren på nedkøling, men sat et flueben. Virksomheden redegør for hvordan de nedkøler og ved at de skal fra 65 grader til under 10 grader inden for 3



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Runi Kok**

Adresse **Langebade 9E**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **36994533**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af egenkontrol. Vejledt konkret om at notere grader og ikke kun makere med et flueben.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-11-2020

Dato