

Kontrolrapport

Virksomhed **Ricemarked ApS**

Adresse **Hausergade 36, kld**

Postnr./By **1128 København K**

CVR-nr. **31254140**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-02-2020



Tidligere kontrol

Dato	10-12-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	18-05-2017	
Dato	21-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget opfølgende kontrol.

Udleveret retssikkerhedsblanket og henvist til klagevejledning.

Vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens opbevaring af pap samt pant i virksomhedens kælder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperaturer i virksomhedens køle boks målt til 3,7. Virksomheden har ligeledes skaldyr stående på is.

Vejledt konkret omkring holdbarhedssystem fødevarer der allerede er håndteret af virksomheden på køl og frost.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden har siden start januar 2020 til og med dags dato dokumenteret nedkøling af rød karry over en 5 timers periode ca. Fotodokumentation optaget. Køkkencheffen oplyser at de opvarmer til 95 grader hvorefter det står og køler af ved stuetemperatur til 60 grader ca hvorefter det kommer på køl og skal køle ned til 7 grader inden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Ricemarked ApS**

Adresse **Hausergade 36, kld**

Postnr./By **1128 København K**

CVR-nr. **31254140**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for 3 timer. I virksomhedens egenkontrolprogram står der at virksomheden skal dokumentere nedkøling fra 65 grader til 10 grader på 3 timer.

Virksomheden har den siden januar ikke fulgt deres egenkontrol for nedkøling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får rettet op på det.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: virksomhedens kælder, køleboks, isterningemaskine samt overflader i kælder og barområde.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I virksomhedens køkken ved komfur og under inventar er der store gullige plamager af fedt og snavs. Bagved inventar løber fedt ned ad væggen. Langs bunden af inventar er der aflejringer af skidt og fedt. ved køle bord, er rist brun og sort af gammel skidt og fedt. Virksomheden oplyser at de rengøre i dybden hver søndag. Her vasker de vægge og skrubber så godt de kan. Det oplyses at de ikke flytter inventar.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det skal vi nok få styr på.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: tilstedeværelse af virksomhedens dokumentation for egenkontrol.

Vejledt konkret omkring dokumentation af opvarmning samt genopvarmning af forskellige fødevarer, både håndterede samt rå.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-02-2020

Dato