

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RITAS KØKKEN v/Rikke Sandersen**

Adresse **Løgumklostervej 33**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **21878286**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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

27-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-09-2020	
Dato 06-08-2019	
Dato 10-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskærpes, at varmebehandlede, nedkølede og

letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: Opbevaringstemperatur i dobbelt

køleskab er målt til 9,5 grader med fødevarestyrelsens

kalibrerede termometer. Der er bl.a. 2 x 1,3 kg leverpostej, 1 x

1,8 kg rullepølse og 2 x 1,3 kg saltkød opbevaret i køleskabet.

Køleskabets display viser ved målingsstart 4,8 grader og

køleskabstermometer i køleskabet viser 10 grader. Der er taget billeder, der dokumentere forholdet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af grønt til smørrebrød. Vejledt om dannelse af akrylamid ved friturestegning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde, køleskabe, samt fryserenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RITAS KØKKEN v/Rikke Sandersen**

Adresse Løgumklostervej 33

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 21878286

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for udført kontrol med kritiske kontrolpunkter (varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling) for november 2022. For varmebehandling mangler tillige dokumentation for 4 uger januar, 3 uger december, 2 uger oktober, 4 uger i september, 3 uger i august, 3 uger i juni, 2 uger i april, 2 uger i marts, 4 i februar og 2 uger i januar - alle måneder i 2022. Virksomhedens egen fastsatte frekvens er 1 gang pr. uge for samt lige kritiske kontrolpunkter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om udarbejdelse af risikoanalyse for sous vide tilberedning hvis aktiviteten anvendes.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

27-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk