

Kontrolrapport



Virksomhed **Rødning Ældrecenter køkken**

Adresse **Østergade 13 C**

Postnr./By **7860 Spøttrup**

CVR-nr. **29189579**

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

25-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	16-01-2018	
Dato	07-04-2016	
Dato	21-01-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, måling af temperatur i køl og frost, gennemgået procedurer for nedkøling af varme fødevarer i blæstkøler, og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionskøkken og afdelingskøkken. Vejledt konkret om løsningsforslag til opsætning af håndvask i afdelingskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, afdelingskøkken, opvask og køleskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation fra februar 2018 til d.d. for kontrol af opbevaringstemperaturer, varemodtagelse af køle- og frostvarer, varmebehandling, nedkøling, samt temperatur ved genopvarmning af kølemad/ fremstilling af varm mad om aftenen.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Caterfilm, plastposer, alubakker, serveringsskåle i melamin og plastspande der genanvendes som er modtaget med bla. survarer og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Rødding Ældrecenter køkken

Adresse Østergade 13 C

Postnr./By 7860 Spøttrup

CVR-nr. 29189579

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

marmelade i.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for fødevarekontaktmaterialet:

Platspande der genanvendes hvori der fyldes varme fødevarer til nedkøling bl.a. suppe og øllebrød, samt til frostopbevaring af fødevarer (FKM). Dermed kan virksomheden ikke være sikker på korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne om, at virksomheder skal sikre, at fødevarekontaktmaterialer kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet. Desuden vejledt konkret om, at dette f.eks. kan sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-01-2019

Dato