

Kontrolrapport



Virksomhed **Roslev Ældrecenter**

centralkøkken

Adresse Æblevej 2

Postnr./By 7870 Roslev

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

08-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-01-2018	
Dato	09-03-2017	
Dato	22-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, temperatur i køleskabe og frysere, sæbe og papirhåndklæde ved håndvask i køkken og personaletoilet.

Kontrolleret dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Følgende er konstateret: Der anvendes desinfektionsservietter på overflader på borde i køkken og indtikstermometer, det er ikke anført på emballage at de er godkendt til brug i fødevarelokaler.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for anvendelse og godkendelse af desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, lagerlokale, opvask, opvaskemaskine, køleskabe og personalefaciliteter (omklædning og toilet).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation fra maj 2018 til februar 2019 for kontrol af køle-frostopbevaring, varemodtagelse af kølevarer, varmebehandling, nedkøling, og revision af egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Roslev Ældrecenter**

centralkøkken

Adresse **Æblevej 2**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **29189579**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Sorte plastbokse, madfilm, plastposer og plastbøtter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for fødevarekontaktmaterialet:

Plastbøtter som er modtaget med mejeriprodukter eller marmelade og som efter vask genanvendes til at nedfryse bl.a. suppe i. 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

08-02-2019

Dato