

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Rullende Kok's Cafeteria**

Adresse Hovedvejen 1

Postnr./By 9632 Møltrup

CVR-nr. 27659055

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

08-04-2022



Tidligere kontrol

Dato 08-06-2020	
Dato 09-01-2019	
Dato 20-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køkken og kølefaciliteter. Følgende er konstateret:

Gryde med høns i asparges, spande med saucer (persille-skysauce) og fond står utildækket på hylder i kølerum.

Virksomheden har kasseret saucer, fond og høns i asparges ved tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer herunder korrekt afdækning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved fremstilling af varme retter, at personale er iklædt egnet og ren arbejdsbeklædning, at der er håndvask i køkken og personaletoilet med sæbe og engangspapir-håndklæde. Spurgte ind til hyppighed for skift af

arbejdsbeklædning og forklæde, virksomheden oplyser at der skiftes tøj og forklæde hver dag. Kontrolleret opbevaring af rent arbejdstøj i forrum. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for opbevaring af arbejdstøj herunder kokkejakker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Spurgte ind til brug af skærebrætter til kød og grønsager. I køkken ligger der et skærebræt til grønsager på arbejdsbord med håndtering af grønsager, og på andet arbejdsbord ligger andet skærebræt

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Rullende Kok's Cafeteria**

Adresse Hovedvejen 1

Postnr./By 9632 Møldrup

CVR-nr. 27659055

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som kun bruges til kød. Ved luk rengøres skærebrætter med sæbe og varmt vand, aftørres og placeres på højkant på rengjorte arbejdsborde for optørring inden brug.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Kraftige sorte skimmelignende belægninger på underside af hylder i kølerum, sorte belægninger på fuger ved loft i kølerum. I opvaskeområde brune belægninger på vandrør og spulearm i opvaskemaskine og klistrede belægninger på siden af opvaskemaskinen, brune belægninger på underside af vask, spindelvæv under bord, sorte belægninger på rørføringer under bord og brunlige belægninger på vægfliser. I bunden af køleskab i køkken er der produktrester og brune indtørrede belægninger, glaslåger på kummefryser i køkken er fedtet og klistrede og langs kanterne ligger der krummer og indtørrede produktrester. På siden og front på friturer er der brunlige indtørrede og klistrede belægninger af gammel olie. I lagerlokale med emballage og drikkevarer er hylder med klistrede indtørrede belægninger af brunt snavs. Der er taget fotodokumentation ved tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør straks rent. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Risikoanalysen omfatter kun aktiviteterne -varmebehandling og nedkøling, men mangler risikovurdering for aktiviteter ved modtagelse og opbevaring af fødevarer samt varmholdelse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om risikoanalysen skal være dækkende for alle virksomhedens fødevareraktiviteter, samt henvist til materiale på www.fvst.dk til udarbejdelse af risikoanalysen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan), virksomheden anvender eksempel på egenkontrol fra fødevarestyrelsen. Vejledt konkret om at opdateret egenkontrolprogram kan hentes på www.fvst.dk

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden januar til april 2022 for kontrol af køle-frostopbevaring, modtagekontrol af køle-frostvarer, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering. Ok.

Fødevarestyrelsen

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

08-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk