

Virksomhed **Roskilde Tekniske Skole**

Adresse **Ledreborg Alle 50**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **44053128** Aut.nr. **6758**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter. Procedurer vedr. genbrugsemballage i produktionen, som ved returnering vaskes op i virksomheden. Godkendte rengørings- og desinfektionsmidler. Kølerumsfaciliteter. Temperatur i 5 graders kølerum, som er den eneste anvendelige køleenhed under tilsynet. Virksomheden oplyser, at køleteknikker er tilkaldt, da flere køle- og frysenheder ikke virker. Generelt vejledt om regler vedr. temperaturer i kølefaciliteter, herunder 2 grader for hhv. fisk og hakket kød.

Kontrolleret hygiejne under oplagring, herunder køkkenredskaber, udstyr, som anvendes til fødevarer.

Gastrobakker/sorte plastserveringsfade står opbevaret på plasthylder under køkkenbord tæt i afstand til køkkengulv. Der rengøres med vandspuling under tilsynet og der er risiko for kontaminering med opsprøjt på rene gastrobakker/sorte serveringsfade pga. lille afstand til gulv samt pga. udformning af plasthylde med huller hvorpå service er placeret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. placering af rent service.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler, kølerum. Observeret rengøringsprocedurer af gulv. Mundtligt gennemgået rengørings af genbrugsemballage. Konkret vejledt om mulighed for at øge frekvens for perioderengøring af lokale med rengøringsudstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring. Følgende er konstateret: bagdør stod åben ud til det fri under tilsynet, denne blev lukket, men dør med myggenet gaber i bunden og er heller ikke tilstrækkelig i forhold til skadedyrssikring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsninger vedr. skadedyrssikring såfremt dør er åben ud til det fri.

23-08-2023

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Roskilde Tekniske Skole**

Adresse **Ledreborg Alle 50**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **44053128**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler og kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser, at gulvliste i opvaskeområde er malet siden sidste tilsyn, men at malingen hurtigt skaller af. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. udbedring af liste i opvaskeområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram, herunder flow vedr. returvarer samt optøningsprocedurer. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for udpegede kritiske kontrolpunkter siden sidste tilsyn til dags dato.

Godkendelser m.v.: Virksomheden oplyser, at der er problemer med flere køle-/fryseenheder i virksomheden.

Vejledt om at anmelde eventuelle indretningsmæssige ændringer i virksomheden til Fødevarestyrelsen via anmeldelsesblanket, som kan medføre til ændringer i virksomhedens autorisationsskrivelse.

Fødevarestyrelsen

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

23-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk