

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rødding Ældrecenter køkken**

Adresse **Østergade 13 C**

Postnr./By **7860 Spøttrup**

CVR-nr. **29189579**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	15-06-2021	
Dato	25-01-2019	
Dato	16-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder at der anvendes egnet termometer med indstik samt korrekt brug af termometer. Virksomheden har forklaret at varmebehandlede fødevarer fyldes i gastrobakker hvor temperatur måles, og disse sættes i blæstkøler med nedkøling i op til 3 timer hvorefter temperatur igen måles. Gastrobakker med nedkølede fødevarer overflyttes til køleskab eller fryser. Kontrolleret temperatur i virksomheden køleskabe og fryser. Vejledt konkret om ændring af nedkølingstid fra 3 til 4 timer for nedkøling fra 65 til 10 grader. Vejledt konkret om brug af SITTI og udleveret informationsark. Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra 65 til 10 grader på maksimalt 3 timer. Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) med skriftlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer der genanvendes. Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater fra januar 2023 til dags dato for kontrol af nedkøling. 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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk