

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Roskilde Tekniske Skole**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse **Ledreborg Alle 50**

Postnr./By **4000 Roskilde**

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

| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Stikprøvekontrol af temperaturer i

kølerum. Adskillelse af varer i kølerum. Gennemgået flow for

ind- og udlevering af varer, affald, personale. Mundtligt

gennemgået procedurer vedrørende varemodtagelse.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden

har udarbejdet en skriftlig og dækkende risikoanalyse, hvor alle

trin i processen i produktionen er risikovurderet i forhold til

mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici. Gennemgået

virksomhedens risikoanalyse for flow, returvareflow,

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse,

nedkøling, pakning og transport. Virksomhedens skriftlige

egenkontrolprogram (HACCP-plan) for følgende kritiske punkter

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse,

nedkøling og transport. Vejledt virksomheden konkret om, at

Fødevarestyrelsen er i gang med en vurdering af eventuelt

kølekrav på kølepligtige varer under transport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation,

herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen

anmærkninger. Opdateret risikooplysninger.

17-11-2023

Dato

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)