

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rosenborgcentret**

Adresse **Rosengade 1**

Postnr./By **1309 København K**

CVR-nr. **25274679** Aut.nr. **6768**

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.	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsyn i forbindelse med anmeldelse. Se tillæg

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret produktion af varme retter til aftenbrug, herunder gennemgået procedure for opvarmning, nedkøling og udlevering af varme og kolde retter i transportvogne til de 2 afdelinger. Kontrolleret og målt temperatur i kølerum til kølepligtige fødevarer. Konkret vejledt om regler om krydsforurening herunder mellem-rengøring af gulve og adskillelse af emballerede og uemballerede fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: 2 produktionslokaler, opvaskeområde og køleskabe og kølerum under produktion. Følgende er konstateret: stort set samtlige vindueskarme i opvaske og de 2 produktionslokaler er snavsede med sort støv og fedt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for rengøring i produktionslokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokalers vinduer er sikret med fluenet. Følgende er konstateret at der er en del bananfluer i grøntsagsområdet. Virksomheden har bekæmpet det et stykke tid og har haft hjælp fra skadedyrsfirma. Kontrolleret kalibreringsprocedure for ovne. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling og varmeholdelse af fødevarer fra juni og frem til dags dato. Konkret vejledt om regler for fremvisning af egenkontrolprogram og risikoanalyser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

05-09-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk