

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	2
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl. Temperaturer i køleenheder. Hygiejniske håndvaskefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Vægge i kold produktion, varm produktion og opvask fremstår med gammelt indtørret opsprøjt af mad. Det samme gælder bag det meste inventar som ovne og køleskabe og især bagved kipsteger og under bord ved siden af kipsteger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Partshørt køkkenleder over telefon: Vi får straks sat en hovedrengøring i gang.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Gulve i produktion.

Følgende er konstateret: Gulve overalt i produktion i produktion (kold, varm og opvask) fremstår med kraftige kalkbelægninger på gulv.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at overflader i lokaler med opbevaring af fødevarer skal være glatte og vaskbare med henblik på at kunne rengøres.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og transport. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret: CVR- og P-nummer via virk.dk. Ingen anmærkninger.

11-03-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk