

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	1
Mærkning og information	1
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 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Generelt vejledt om regler vedr. opbevaring af arbejdstøj adskilt fra privat tøj i autoriserede fødevarevirksomheder. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering af fødevarer ved vareudlevering, temperaturkontrol i køleenheder, opbevaring af fødevarer afdækket på køl samt med markering af holdbarhed på uemballerede fødevarer. Procedurer vedr. vask af thermokasser ved returnering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: virksomhedens autoriserede lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. udbedring af gulvliste i opvaskeområde, hvor maling afskaller på trods af udbedring for nylig samt eventuel mulighed for at hæve rør til opvaskemaskine fra gulv, da der er risiko for ophobning af urenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling i indeværende år.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

03-04-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået oplysninger om anvendelse til modtagerkøkkener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fødevareaktiviteter, risikokarakterisering, EU-lister samt ID-mærkning.

Fødevarestyrelsen

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

03-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk