

# Kontrolrapport



Virksomhed **Professionshøjskolen Absalon**

Campus Roskilde

Adresse **Trekroner Forskerpark 4**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **30874323**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato	
<b>26-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-04-2018	
Dato 05-10-2017	
Dato 24-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende

fødevarer, opbevaring af ikke-kølekrævende fødevarer,

adskillelse og tildækning af fødevarer, samt faciliteter til

hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken

med køleenheder, bordoverflader, ovne, komfurer, kogeкар og

emhætter, lager med hylder, samt opvaskeområde med

opvaskemaskiner, bordoverflader og emhætter.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens for liste i køleskab

og ventilationsriste i kølerum 1 og grøntsagskølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Lister i køleenheder.

Virksomheden oplyser at der er blevet lagt nyt gulv i sommers.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning,

nedkøling og varmholdelse fra januar 2019 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

