

Kontrolrapport

Virksomhed **ROFI-Centret**

Adresse Kirkevej 26

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30669118

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-03-2017	
Dato 15-04-2016	
Dato 14-04-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller

bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent

arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af

arbejdstøj og private genstande. Vejledt generelt om, at det

anbefales at arbejdstøj vaskes og opbevares i virksomheden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af gulv i kølerum og

vægge i grøntkølerum er kontrolleret. Maling/overflade på gulv

i kølerum er begyndt at skalle af et enkelt sted, og maling på

væg i grøntkølerum er begyndt at skalle af på den ene væg

forneden. Virksomheden oplyser, at der følges op herpå. Ok.

Vejledt generelt om, at udbedring heraf, evt. kan beskrives i en

vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere

egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Dokumentation af

opbevaringstemperatur er ikke udført for følgende uger i 2018:

1, 8, 9, 12, 14, 16, 18, 26, 36, 38, 39, 42, 45, 47 og 49. Fastsat

frekvens for dokumentation af opbevaringstemperatur er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **ROFI-Centret**

Adresse Kirkevej 26

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30669118

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ugentlig. Dokumentation af varmebehandling mangler i følgende perioder i 2018: 1xaril, 2xmaj, 2xjuli, 2xsept., 2xokt., 1xnov. og 2xdec. Fastsat frekvens for dokumentation af varmebehandling er 2x pr. måned.

Dokumentation af nedkøling mangler i følgende perioder i 2018: 1xjan., 1xmarts, 2xapril, 2xmaj, 2xjuli, 2xsept., 2xokt., 1xnov. og 2xdec. Fastsat frekvens for dokumentation af nedkøling er 2x pr. måned.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der følges op herpå. Virksomheden oplyser ligeledes, at der kan være enkelte uger hvor der ikke foretages varmebehandling og nedkøling, men at det ikke dækker over den manglende dokumentation.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om muligheden for elektronisk egenkontrol. Virksomheden oplyser, at denne mulighed undersøges.

Mærkning og information: Kontrolleret om virksomheden i ikke færdigpakkede fødevarer kan oplyse om allergene ingredienser og at der skiltes hermed. Virksomheden redegjorde mundtligt herfor. Ingen anmærkninger. Vejledt om løsning for udarbejdelse af materiale som sikrer, at allergene ingredienser kan oplyses til kunden umiddelbart. Vejledt generelt om, at løsningen skal sikre, at oplysningerne altid kan gives til kunden. Det vil sige, at materialet skal sikre, at personale som ikke er del af produktionen har oplysningerne om indhold af allergene ingredienser i fødevarerne.

Virksomheden redegjorde for procedurer for indhentning af oplysninger vedrørende eventuelle allergier ved afholdelse af selskaber og lignende. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-01-2019

Dato