

Kontrolrapport

Virksomhed **Rørvig Centret**

Adresse **Nørrevangsvej 49**

Postnr./By **4581 Rørvig**

CVR-nr. **17535706**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	15-05-2019	
Dato	05-07-2017	
Dato	13-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Stikprøvevis kontrolleret temperaturer i koldjomfru i produktions køkkenet og frostrum i kælderen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes rene samt udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Isternings maskinen i produktionen er der indvendig der hvor isen kommer ud skimmel lignende vækst og plamager af Klak. Væggen loftet og døren til frostrum i kælderen var fremstår med plamager af skimmel lignende vækst og der er under tilsynet meget fugt på loftet, væggene og døren til frostrummet. Samt der er lagt viskestykker ud på gulvet for af suge vandet fra kondensen på gulvet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på med det samme

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Rørvig Centret

Adresse Nørrevangsvej 49

Postnr./By 4581 Rørvig

CVR-nr. 17535706

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, indfrysning af fisk og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, indfrysning af fisk og nedkøling Maj, Juni og Juli 2021.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-07-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift