

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Rosenvængets Selskabslokaler**

I/S v

/Anna Abkjær Hansen & Jette Lund

Adresse Rosenvænget 25

Postnr./By 4270 Høng

CVR-nr. 25509099

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
07-03-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 27-08-2021	
Dato 05-07-2021	
Dato 07-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleskabe i køkken, cafeteria, samt baglokale hertil.

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

Køkken, cafeteria, opvask og lokaler i kælder, herunder gulve, lister og hylder i køleskabe, samt tilvirkningsborde.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Følgende er konstateret: Lameller i isterningemaskine i lokale bag cafeteria, fremstår med slimede belægninger af rød svamp.

Virksomheden vil gøre den ren med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for at alt udstyr som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af udstyr. Følgende er konstateret: Stort køleskab i kælder, der bruges til opbevaring af grønt, fremstår med tydelige plamager af rust på indervægge, samt på trådhylder. Virksomhed fortæller at de vil udskifte det. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

Fødevestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

