

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rødding Centeret**

Adresse **Søndergyden 15**

Postnr./By **6630 Rødding**

CVR-nr. **36284218**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	26-04-2022	
Dato	13-01-2022	
Dato	24-11-2021	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist og gennemgået retsikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaring af fødevarer herunder kontrolleret temperatur, adskillelse samt tildækning af fødevarer opbevaret på køl og frost samt kolonialvarer opbevaret på lager.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer bla spande med fødevarer på gulvet i fryserum samt lager.

Forholdet vurderes under foreliggende omstændigheder som bagatelagtigt overtrædelse.

Vejledt om at fødevarer skal beskyttes i alle led så risikoen for kontaminering mindskes mest muligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set personlig hygiejne og arbejdsgange under tilvirkning af personalemad samt klargøring af råvarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Administrativt bødeforelæg på 15.000 kr. er fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomhedens emfang i udsalgsområde fremstår med spindelvæv i klasser direkte over område hvor der tilvirkes fødevarer. Virksomhedens opvaskemaskine fremstår med rødt puds i kanter samt kraftig belægning af kalk indvendigt. Virksomhedens pålægsmaskine

Fødevarestyrelsen

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

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 **Rødding Centeret**

Adresse Søndergyden 15

Postnr./By 6630 Rødding

CVR-nr. 36284218

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremstår beskidt med indtørret fødevarerester i form af pålægsrester samt fedt, omkring kniv og knivæg samt på slæde. Virksomheden oplyser at pålægsmaskinen ikke har været i brug i dag.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg får det ordnet med det samme.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer angiver at nedkøling skal ske fra 65 grader til 10 grader over maximum 3 timer. Virksomheden har flere gange været oppe på omkring 4 timer for nedkøling. Virksomheden er vejledt i opdatering af risikoanalyse og egenkontrolsprocedurer så disse er tidssvarende med nuværende procedurer og arbejdsgange.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er registreret ved Fødevarestyrelsen med følgende aktiviteter:

- Behandling af ikke-letfordærlige fødevarer eller fødevarer uden regelfastsat kølekrav
- Forarbejdning, varmebehandling
- Forarbejdning, varmebehandling af fødevarer klar til varmebehandling
- Håndtering DETAIL inkl. opbevaring af letfordærlige varer og/eller varer med regelfastsat kølekrav.

Fødevarestyrelsen

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

26-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk