

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rødkærsbro**

Adresse **Århusvej 1**

Postnr./By **8840 Rødkærsbro**

CVR-nr. **69980015** Aut.nr. **6925**

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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne og håndtering i forbindelse med oplagring af ost i kølelager, herunder temperaturstyring og -overvågning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: emballagelager og ekspeditionslokale.

Følgende er konstateret: der ses vand på gulv i et afgrænset område i kølelager, i modsatte ende end hvor ostene opbevares. Der opbevares udelukkende emballerede fødevarer i lokalet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om renholdelse af lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: ekspeditionslokale, emballagelager og kølelager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: ekspeditionslokale. Porte og døre slutter tæt. Ingen åbning ved port, som der fandtes tidligere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af ost i kølelokale, med fokus på temperaturstyring og termometerkalibrering.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Vejledt generelt om reglerne for eksport, samt procedurer for opstart af aktiviteten eksport.

Virksomheden er udpeget til starthjælp sfa. nylig opstart, men fravælger dette.

29-06-2023

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk