

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Børnecentret Rødtjørnen**

Adresse Rødtjørneparken 6

Postnr./By 4660 Store Heddinge

CVR-nr. 29208654

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

Denne kontrol, dato

11-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 18-03-2021	
Dato 11-09-2019	
Dato 28-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Virksomheden får færdigstegte

frikadeller, kødboller til boller i karry, afstegt hakket kød,

færdigstegte fiskefileter og lign. produkter ud fra halvfabrikata

og alle produkter indgår i det varme måltid og vil altid blive

varmbehandlet til min. 75 grader C.

Vejledt generelt om regler for adskillelse imellem

fødevaregrupper og evt. tidsstyring ved brug af samme

produktionsvask til kød og grøntvarer.

Vejledt om regler for et passende antal vaske herunder vask

kun beregnet til håndvask og en hensigtsmæssig placering.

Køkkenet har en vask i køkken, der benyttes til håndtering af

fødevarer og håndvask.

I opvaskeløkke (i åben forbindelse med køkken) er en

håndvask, denne står indstillet til koldt vand, da voksne tapper

vand herfra til drikkedunke og håndvask er iøvrigt ikke placeret

i umiddelbar nærhed af produktionsområde.

Vejledt om regler for -og hygiejne i forbindelse med børn i

køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af

fødevarer samt; Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Børnecentret Rødtjørnen**

Adresse Rødtjørneparken 6

Postnr./By 4660 Store Heddinge

CVR-nr. 29208654

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

(HACCP-plan) for opvarmning af fødevarer og virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for opvarmning af fødevarer set fra december 2023 til dags dato.

Vejledt konkret om måling og dokumentation ved nedkøling af fødevarer, når/hvis dette foretages.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

11-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk