

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **rosticceria**

Adresse **Rugårdsvej 234**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **25834585**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

11-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	22-07-2022	
Dato	11-04-2022	
Dato	03-03-2022	
Offentliggørelse af kontrolrapport		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask imellem produktionsområde og diskområde, stikprøvevis kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i køledisk og på tørvarelager.

Følgende er konstateret: i virksomhedens kølerum i baggården opbevarer virksomheden 4 gorgonzalaoste ved 9 grader (målt med IR-termometer). Virksomheden redegør at de vil blive kasseret med det samme.

Virksomheden opbevarer også andre produkter herunder diverse specialiteter fra Italien ved 9 grader (målt med IR-termometer), som ikke hører under bilag 3 i hygiejnebekendtgørelse blandt andet tørret pølser og hård ost. Virksomheden igangsætter en reparation af kølerummet med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring at opvarmede, nedkølede og letfordærlige fødevarer højst må opbevares ved 5 grader.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **rostickeria**

Adresse **Rugårdsvej 234**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **25834585**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: i virksomhedens kølerum ses der lyse skimmellignede vækst på deres hylder med opbevaring af grøntsager. Der ses både sort skimmellignende vækst og hvid skimmellignende vækst samt indtørrede produktrester i lister i køleskabe i produktionslokalet til højre for diskområdet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg får skiftet hylderne ud med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer fra januar 2024 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol. Generelt vejledt om regler for ophængning af smileymærke.

Mærkning og information: Vejledt generelt om regler for, at færdigpakkede fødevarer som sælges fra virksomheden over flere dage skal mærkes med følgende obligatoriske oplysninger: Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse og særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

11-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk