

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Røde Okse Catering**

Adresse **Stenhuggervej 5**

Postnr./By **6710 Esbjerg V**

CVR-nr. **10231280** Aut.nr. **6730**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* hygiejne under produktion og lagring i varm- og kold køkken, modtagelse, kølerum, fryserum, udlevering og tørvarelager

* Personlig hygiejne og helbred.

Set procedurer for beklædning, og helbred, herunder for Norovirus.

Gennemgået procedurer ved gæster (reparatører).

Set omklædningsfaciliteter, håndvaske.

Gennemgået brug af engangshandsker.

* mikrobiologiske kriterier.

Vejledt generelt om hvilke produkter der skal undersøges for *Listeria monocytogenes*, og hvorledes man skelner mellem produkter som *Listeria monocytogenes* kan vokse i og hvilke de ikke kan vokse i.

Vist Fødevarestyrelsens hjemmeside med eksempel på prøveplan i storkøkkener.

* temperatur kølerum. Set dokumentation for daglig kontrol med kølerumstemperaturer (- weekender).

Vejledt generelt om principper for fastsættelse af kritisk grænseværdi for kølerumstemperatur (efter produkter, herunder opmærksomhed på hakket kød).

Varmebehandling/nedkøling.

Gennemgået procedurer for opvarmning og nedkøling.

* allergener. set procedurer for håndtering af allergener.

Set opbevaring af tørvareingredienser, herunder mandler.

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* daglig rengøring stikprøvevis kontrolleret i varm- og kold køkken, modtagelse, kølerum, fryserum, udlevering og tørvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* Indretning

Flow af varer i forhold til sikring mod krydskontamination.

27-01-2022

Dato

3 timer 40 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 **Den Røde Okse Catering**

Adresse Stenhuggervej 5

Postnr./By 6710 Esbjerg V

CVR-nr. 10231280

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

*Skadedyrssikring.

Set seneste skadedyrsrapport fra ekstern firma.

Stikprøvevis kontrolleret udendørs skadedyrssikring og skadedyrssikring ved yderporte.

* Kalibrering af udstyr. Set at der er planlagt snarlig kalibrering af termometre.

Gennemgået procedurer for kalibrering af termometre, herunder at både håndholdte termometre og kølerumstermometre er med i kalibreingsprogrammet

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* Risikoanalyse.

Set flowdiagram for virksomhedens produktion.

* dokumentation for overvågning af CCP'er:

Set dokumentation for overvågning af opvarmning og nedkøling for januar 2022.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: * Allergener

Vejledt generelt om, hvorledes forbrugere skal informeres om allergener.

Godkendelser m.v.: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* aktiviteter i forhold til autorisation.

Fødevarestyrelsen

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

27-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift