

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperaturhåndtering i fungerende kølelokale, hvor der oplagres emballerede oste. Der føres log over temperatur, der gives alarm ved afvigelse fra setpoint.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: kølelokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: kølelokale og nye kølelokale.

Følgende er konstateret: I varemottagelseslokalen (ekspeditionslokale), i højre side af porten til højre, ved gulvet, ses en revne i murværket. Revnen er ca 30 cm lang og så bred, at det vurderes at der kan indtrænge skadedyr. Revnen er over 1 meter over jordoverfladen udenfor, hvorfor skadedyrsfirma vurderer at der ikke er risiko for indtrængen af skadedyr.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedrørende oplagring og modning af oste i kølelokaler. Udpegede risikopunkter styres via gode arbejdsgange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram vedrørende oplagring af oste på virksomheden, herunder skadedyrssikring, temperaturhåndtering, kalibrering af termometer, vedligehold af lokaler, fund af fremmedlegemer, affaldshåndtering. Godkendelser m.v.: Virksomhedens egenkontrol, drift og indretning er gennemgået med henblik på autorisation som fødevarevirksomhed. Følgende lokaler er gennemgået: ekspeditionslokale, kølelokale (fungerende) og nye kølelokale, som pt. ikke er ibrugtaget.

Virksomheden autoriseres som fødevarevirksomhed. Endelig autorisation fremsendes.

Risikoanalyse og egenkontrollen er gennemgået og vurderet at være dækkende for virksomhedens påtænkte aktiviteter.

14-03-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk