

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Roslev Ældrecenter**

centralkøkken

Adresse **Æblevej 2**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **29189579**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

22-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-01-2022	
Dato	08-02-2019	
Dato	22-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Vejledt konkret om at virksomhed bør have arbejdsgange for "nulstilling" af køkken i tilfælde af fødevarebåren sygdomsudbrud samt medarbejderes pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved mistanke om fødevarebårene sygdomme.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav- herunder lavet en stikprøvevist temperaturkontrol af køle- og fryseenheder. Virksomhed har mundtligt gennemgået proceduren for nedkøling af varmebehandlede letfordærlige fødevarer samt Kontrolleret at virksomheden har kapacitet til effektiv nedkøling, virksomhed anvender blæstkøler/fryser til nedkøling, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Roslev Ældrecenter**

centralkøkken

Adresse **Æblevej 2**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **29189579**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktbærende overflader i køkken- hertil tilhørende ovn, emfang, køle- og fryseenheder, røremaskine, blæst køler/fryser og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og det skriftlige egenkontrolprogram for aktiviteten nedkøling af varmebehandlede letfordærlige fødevarer samt kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmnings- samt nedkølingskontrol for perioden juni 2023 til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

22-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk