

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rømer**

Adresse Åboulevarden 50

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 27060668

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 02-01-2024	
Dato 17-04-2023	
Dato 25-01-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask med rindende koldt og varmt vand, papir og sæbe. Kontrolleret procedurer for hygiejnisk håndvask, herunder vask mellem arbejdsopgaver, ok. Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling af kylling og saucer. Herunder at der opvarmes til 75 grader, temperauren måles med indstikstermometer i kernen af produktet, ok. Der nedkøles fra 65 til 10 grader på maksimalt 4 timer, der nedkøles i mindre portioner med størst mulig overflade, ok. Der er vejledt generelt om måling af kernetemperatur, også når der bruges fastlagte procedurer. Kontrolleret virksomhedens procedurer for opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, temperaturer målt, ok. Der er vejledt generelt om holdbarhedsangivelser. Kontrolleret procedurer for adskillelse af produkter under tilvirkning, herunder procedurer for håndtering af råt kød, efterfulgt af rengøring og desinficering, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordflader, skærebrætte, kølefaciliteter og opvaskemaskiner. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rømer**

Adresse Åboulevarden 50

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 27060668

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og risikoanalyse for opvarmning og nedkøling af fødevarer samt varmholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

27-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk