

Kontrolrapport



Virksomhed **Exhausto A/S, Kantinen**

Adresse **Odensevej 76**

Postnr./By **5550 Langeskov**

CVR-nr. **18683741**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

07-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	30-01-2019	
Dato	16-11-2017	
Dato	09-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus, samt udleveret faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitte leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengøringsmiddel, herunder at korrekt dosering benyttes, samt at der løbende gøres grundig rent efter hver opgave. Virksomheden desinficerer udstyr og service med opvaskemaskine, der når op på +90 grader celsius under vask. Vejledt generelt om reglerne om at kontaktberørende overflader rengøres med varmt vand og sæbe, og om nødvendigt desinficeres, herunder produktionsborde, dørhåndtag og greb på køleenheder, opvaskemaskine og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Exhausto A/S, Kantinen**

Adresse Odensevej 76

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 18683741

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rulleborde. Vejledt konkret om muligheden for at benytte desinfektionsmiddel, der er godkendt af Fødevarestyrelsen og som er bevendt til fødevarer.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere i personlig hygiejne; herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Vejledt konkret om muligheden for at lave skriftelige procedurer ved rengøring og desinfektion til brug ved oplæring af medarbejdere såvel som jævnlig opdatering om arbejdsgange, herunder også vikarer, samt muligheden for at beskrive smitteveje og gode arbejdsgange til at holde risikoen for smiye med fødevarebårne vira i styring.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

07-10-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk