

Kontrolrapport

Virksomhed **HF & VUC Roskilde v/Københavns**

Kantine Service

Adresse Læderstræde 4, 1

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 25066367

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

08-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	28-10-2020	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel mod Norovirus, herunder koncentration, virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Virksomheden anvender ikke godkendt desinfektionsmiddel. Vejledt generelt vedrørende desinfektionsmidler godkendt af Fødevarestyrelsen, samt desinfektionsmidler til nulstilling af køkken i tilfælde af medarbejdere der er syge med symptomer på fx norovirus. 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 ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer. Vejledt om regler for opbevaring af arbejdstøj og regler for opbevaring i forrum til toilet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **HF & VUC Roskilde v/Københavns**

Kantine Service

Adresse Læderstræde 4, 1

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 25066367

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel mod Norovirus, herunder koncentration, virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Virksomheden anvender ikke godkendt desinfektionsmiddel. Vejledt generelt vedrørende desinfektionsmidler godkendt af Fødevarestyrelsen, samt desinfektionsmidler til nulstilling af køkken i tilfælde af medarbejdere der er syge med symptomer på fx norovirus.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: produktionsområder med inventar og udstyr. Virksomheden rengør overflader og kritiske punkter med vand og sæbe. Virksomheden har opvaskemaskinen der desinficerer ved min +80C

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-10-2021

Dato