

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Amalielund Mad**

Horsens

Adresse Silkeborgvej 44

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 21072796

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

24-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-08-2022



Dato 24-06-2019



Dato 26-01-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen sker på baggrund af kontrolkampagnen instruktion af medarbejdere om norovirus

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. Ydet

generel vejledning om norovirus ved gennemgang og

udlevering af faktaark.

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 medarbejders

syge

familiemedlemmer, samt pligt til informering af

virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Interview af virksomhedsansvarlig om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).

45 min.

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