

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Beringshaven**

Adresse Beringsvej 19

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 29189927

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. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-01-2019	
Dato 03-07-2018	
Dato 13-12-2017	

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), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold og arbejdsgange for "nulstilling" af køkken. Virksomheden redegjorde for, at der altid anvendes handsker eller rene redskaber ved håndtering af fødevarer. Ok. 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 konkret om løsning for tilpasning af procedurer for forholdsregler om hvornår man vender tilbage til arbejde efter sygdom med opkast/diarré, har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge) samt for arbejdsgange for "nulstilling" af køkken.

Der kan evt. udarbejdes materiale som altid udleveres til nye medarbejdere.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Beringshaven**

Adresse Beringsvej 19

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 29189927

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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).

Vejledt generelt om særlige forholdsregler imod smitte fra medarbejderes syge familiemedlemmer.

Vejledt generelt om instruktion af medarbejdere om, at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør.

Fødevarestyrelsen

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

28-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk