

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordkap Udlejning**

Adresse Gartnerivej 35

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 28843372

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	2
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Skriftlig indskærpelse er fremsendt. Følgende er konstateret:

Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelser om sygdom blandt gæster, der har spist mad, som virksomheden har håndteret den 10. august 2023. Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på smitte med norovirus.

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne, herunder gode arbejdsgange for håndvask, hygiejnisk brug af handsker, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring af arbejdsbeklædning og at det er adskilt fra privat tøj/genstande.

Det oplyses at en del af forberedelsen er sket i privat køkken. I det private køkken klargøres pølser i svøb, men selve varmebeholdningen og samling af de forskellige varianter finder sted i pølsevognen. Ved kontrolbesøget har virksomheden nulstillet pølsevognen. Der er ikke fødevarer i vognen og det oplyses at alle rester, efter arrangementerne den 10. august, er kasseret.

Ved kontrol af håndvaskefaciliteter er det konstateret, at der er

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Nordkap Udlejning**

Adresse Gartnerivej 35

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 28843372

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

vandvarmer, rent vand og opsamling af spildevand i vognen. Virksomheden oplyser, at der oftest laves en balje med varmt sæbevand, hvor i hænderne vaskes løbende. Vand i baljen skiftes med jævne mellemrum. Der anvendes endvidere engangs handsker ved håndtering. Virksomheden oplyser desuden, at der anvendes viskestykke/sidestykke til aftørring af hænder løbende.

Plastbeholdere og redskaber til opbevaring opbevares i depotrum og inden anvendelse bringes dette til det private køkken, hvor det vaskes op i opvaskemaskinen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har handlet i god tro.

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus, samt vejledt konkret om destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med desinfektionsmiddel, som er effektivt over for norovirus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder:

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne
- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,
- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer
- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer
- at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj
- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens

22-08-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordkap Udlejning**

Adresse Gartnerivej 35

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 28843372

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

aktiviteter.

Følgende er konstateret: Risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter er ikke udarbejdet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Havde tænkt på at vi skulle have haft det i orden..

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter

Det indskræpes at en registreret virksomhed skal anmelde væsentlige ændringer i sine aktiviteter til Fødevarestyrelsen.

Følgende er konstateret: Der anvendes privat køkken til klargøring af fødevarer. Dette køkken er ikke registreret.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det var vi ikke klar over. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

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

22-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift