

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordsjællands Event- &**

Konferencecenter

v/Normalex ApS

Adresse Gydevang 39-41

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 29424489

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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

13-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-09-2022



Dato 13-09-2019



Dato 04-05-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har et stort køkken, inddelt i forskellige afdelinger, grøntområde, varmt område, koldt område, kaffeområde og opvaske lokale. Virksomheden laver mad til 80- 120, samt selskaber op til 200 personer. Den ene håndvask i køkkenet er stoppet ved tilsynet start, den er snavset og der står snavset vand i den. Den anden håndvask mangler der sæbe og engangspapir, papiret er placeret under bordet sammen med forskellige ting, som bøtter mv. med sandsynlighed for krydskontaminering. Virksomheden producere kolde og varme retter, spiseklare fødevarer og råvarer. Jord forurenede champignon, er placeret på bord mellem anretning af skåle til buffeten, samtidig har virksomheden placeret en skål med fødevarer til buffeten, oven

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordsjællands Event- &**

Konferencecenter

v/Normalex ApS

Adresse Gydevang 39-41

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 29424489

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i kasse med jordforurenede champignon. Virksomheden får straks fjernet skålen og flytter champignon til grøntkøkken. Der er ingen håndvask i opvaskelokalet med rent og urent service samt kaffekøkkenet.

Gennemgået med virksomheden mundtlige procedurer for krydskontaminering mellem urent service og rent service. Krydskontaminering mellem fødevaregrupper.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden får lavet håndvask, som er stoppet, under kontrolbesøget. Virksomheden oplyser at de får sat en håndvask op i opvaskelokalet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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, Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang, set videoen på FVST.dk 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 medarbejder i køkken og virksomhedsansvarlig om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).

Fødevarestyrelsen

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

13-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk