

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HÅNDVÆRKER KOLLEGIETS FOND**

Adresse Ellemosevej 25

Postnr./By 8370 Hadsten

CVR-nr. 11614094

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

11-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-01-2022	
Dato 13-11-2019	
Dato 13-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer herunder adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedure for varmebehandling af karbonader, herunder brug af indstikstermometer. Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder opbevaring og varmholdelse, tilgængelighed og anvendelse af serveringsbestik i passende længde, tidsstyring, overvågning, hånddesinfektion og håndtering af service.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varemottagelse, tørvarelager, bagerafd., opvaskeafd, varm og kold køkken, buffetområde.

Følgende er konstateret: Ved blæseenheden i kølerum i varemottagelse, bagerafd, grøntkøler og gennemgangskøleren er der begyndende belægninger ved afskærmningsristene. Virksomheden oplyser at der planlagt rengøring af disse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **HÅNDVÆRKER KOLLEGIETS FOND**

Adresse Ellemosevej 25

Postnr./By 8370 Hadsten

CVR-nr. 11614094

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden september 2023 til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

11-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk