

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hammel Neurocenter**

Kantine køkken

Adresse Voldbyvej 15

Postnr./By 8450 Hammel

CVR-nr. 29190925

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

30-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 17-01-2023



Dato 19-01-2022



Dato 01-07-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl, herunder adskillelse af fødevaregrupper og overdækning af færdigtilberedte retter så disser er beskyttet i mod kontaminering. Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- 1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

- 2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,
- 3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré
- 4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj
- 5) 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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølemøbler og opvaskemaskine. Vejledt konkret af rengøring efter tilfælde af eksempelvis norvirus, herunder "nulstilling" af

Fødevarestyrelsen

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

40 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 **Hammel Neurocenter**

Kantine køkken

Adresse Voldbyvej 15

Postnr./By 8450 Hammel

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkken og henvist fødevarestyrelsens hjemmeside.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt generelt om, at virksomhedens risikoanalyse skal omfatte risiko for fødevarebårne sygdomme, herunder Roskildesyge, ved overførsel af smitte fra personale til fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer på køl, samt afsnit om fødevarebårne sygdomme, herunder roskildesyge (norovirus). Virksomhedens

egenkontrolprogram med fokus på afsnit om fødevarebårne sygdomme samt opbevaring af fødevarer på køl.

Dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring i perioden 1/3-23 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

30-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk