

Kontrolrapport



Virksomhed **Danish Minies**

Adresse Jægersborg Alle 45A

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 33510276

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 17-11-2020	
Dato 26-11-2019	
Dato 09-05-2018	

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), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken,

hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold,

egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og

opbevaring af arbejdstøj og private genstande. 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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende

lokaler/udstyr: Ydet generel vejledning om nulstilling af køkken,

samt anvendelse af desinfektionsmidler der egnet til

bekæmpelse af norovirus.

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

smitemuligheder til fødevarereproduktion via medarbejders



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Danish Minies**

Adresse Jægersborg Alle 45A

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 33510276

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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).