

Kontrolrapport



Virksomhed **Turbinehallen Aps**

V/Søren Anker Taabbel

Adresse Kalkværksvej 12

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 31280990

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-12-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-11-2018	
Dato	20-04-2018	
Dato	08-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvask

faciliteter, omklædning samt opbevaring af

personalebeklædning, ingen anmærkning

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, opvasker, lager og

varemodtagelse inden opstart i produktion, Følgende er

konstateret: Gulvet er generelt fedet. Virksomheden oplyser at

de bruger sæben som producenten anbefaler det. Forholdet

vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om, at der findes en sæbe

som er mere fedt opløslig eller temperaturen på skyl øges.

Uddannelse i hygiejne: 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 ikklædt 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.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk