

Kontrolrapport



Virksomhed **DSB Kursuscenter**

Adresse **Fyrvej 1**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr. **25050053**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	05-02-2018	
Dato	16-01-2017	
Dato	01-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, opbevaring og adskillelse fødevarer herunder temperaturkontrol af køleenheder og fisk sat til optøning på køkkenbordet, samt mundtlige procedurer for nedkøling af saucer herunder temperakrav. Vejledt konkret omkring korrekt anvendelse af indstikstermometer ved håndteringen af temperaturkontrol for opvarmning og nedkøling

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Gryder, plastspande til opbevaring af fødevarer, kølerum, arbejdsredskaber og isternings maskinen. Vejledt konkret omkring at sætte rengøringsfrekvensen op på svært tilgængelige steder som hjørner ved gulvet i området ved bageovnen, under hylder ved opbevaring af plastspande ved bageovn, håndtagene på kølerum/ frostrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkkenet herunder at vinduer og vægge. Kontrolleret: Gang ved kølerum, fryser og tørlager.

Følgende er konstateret: Yderdør står åben med direkte adgang til lager og produktionslokale. Virksomheden lukkede staks dørene Forholdet vurderes under de foreliggende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **DSB Kursuscenter**

Adresse **Fyrvej 1**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr. **25050053**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at døren vil blive holdt lukket, Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af produktionslokaler og lager lokaler, herunder at der sikres mod indtrængende af skadegørere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra april 2019 til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-11-2019

Dato