

Kontrolrapport



Virksomhed **Plexus**

Adresse **Idomlundvej 23 A**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **54987617**

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	25-02-2020	
Dato	14-03-2019	
Dato	07-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når/hvis 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 fakta ark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer. Gennemgået køkkenpersonalets kendskab til ovennævnte. Gennemgået procedurer for instruktion af hjælpe medarbejdere ved større arrangementer. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret og gennemgået arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Gennemgået procedurer og arbejdsgange for rengøring af kontaktberøringsoverflader og udstyr der anvendes ved produktion af div. fødevarer, herunder gennemgået hvilke områder der rengøres af køkkenpersonalet og hvilke områder der rengøres af rengøringspersonale. Gennemgået procedurer



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Plexus**

Adresse Idomlundvej 23 A

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 54987617

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for dosering og tids forskudt rengøring og desinficering, herunder at dette foregår i 2 adskilte arbejdsgange.

Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at ansatte der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Kontrolleret ved interview af medarbejdere, at de har modtaget tilstrækkelige instruktion og har tilstrækkelig kendskab til arbejdsgange og tilstrækkelig kendskab til Norovirus generelt. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-08-2021

Dato