

Kontrolrapport

Virksomhed **Impuls - kursuscenter og**

mødested

Adresse Skovbrynet 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29189730

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
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

13-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	19-08-2019	
Dato	01-11-2017	
Dato	13-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af emballerede fødevarer ved rumtemperatur løftet fra gulv på fødevarelager i kælder, samt frostvarer i fryseskabe på samme lager. Kontrolleret virksomhedens procedurer for kassering af fødevarer efter konstatering af mus i produktionskøkken, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer og emballage. Der nedlægges forbud mod markedsføring af fødevarer og anvendelse af virksomhedens bagerste lagerlokale. Forbuddet træder i kraft straks. Skriftligt forbud er fremsendt.

Følgende er konstateret: I virksomhedens bagerste lagerlokale i kælderen konstateres der tegn på skadedyrsaktivitet. På gulvet langs væggen under reolsystem til venstre for døren konstateres der en større mængde ekskrementer fra mus. På nederste hylde (ca. 50 cm. over gulvet) opbevarer virksomheden diverse plastkopper i poser, engangsbestik i poser samt plastikkrus med hank. Der konstateres gnavemærker i henholdsvis to plastposer med plastkopper på samme hylde. På øverste hylde i samme reolsystem opbevarer virksomheden fire flasker vin. På de to mellemste hylder opbevarer virksomheden engangstallerkner i poser, engangsskeer i poser, engangsknive i poser og engangsgafler i poser. På samme lager på modsatte væg opbevarer



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Impuls - kursuscenter og**

mødested

Adresse Skovbrynet 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29189730

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

virksomheden bl.a. karklude (i åben emballage) som anvendes til rengøring af produktionskøkken, pumpeflasker med desinfektionsvæske, skraldeposer (til anvendelse i produktionskøkken) samt diverse glas- og porcelænsservice (tilhørende produktionskøkkenet). På gulvet lige foran reolsystemet hvor der konstateres ekskrementer fra skadedyr, opbevarer virksomheden emballerede engangstallerkner og emballerede snapseglass som står løftet ca. 15 cm. fra gulvet på plastkasser. Virksomheden forklarer, at engangsservicen der opbevares i lokalet bliver anvendt ved forskellige aktiviteter og særligt inden for den seneste tid da de har holdt produktionskøkkenet lukket grundet bekæmpelse af mus. Fotodokumentation er medtaget.

Forbuddet er gældende indtil Fødevarestyrelsen ved kontrolbesøg i virksomheden har ophævet forbuddet.

Virksomheden er vejledt om, at Fødevarestyrelsen vil stille betingelser for ophævelse af forbud.

Fødevarestyrelsen kan kontaktes på tlf: 7227 6900.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er ikke klar over at der skadedyr i dette lokaler, men vi bekæmper med det samme og tager bestik af de produkter der er på lageret.

Vejledt konkret om skadedyrssikring, skadedyrsbekæmpelse, destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af fødevarer, lokaler, udstyr, fødevarekontaktmaterialer og inventar.

Bødeforelæg på 5.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret:

I virksomhedens bagerste lagerlokale i kælderen konstateres der tegn på skadedyrsaktivitet. På gulvet langs væggen under reolsystem til venstre for døren konstateres der en større mængde ekskrementer fra mus. På nederste hylde (ca. 50 cm. over gulvet) opbevarer virksomheden diverse plastkopper i poser, engangsbestik i poser samt plastikkrus med hank. Der konstateres gnavemærker i henholdsvis to plastposer med plastkopper på samme hylde. På øverste hylde i samme reolsystem opbevarer virksomheden fire flasker vin. På de to mellemste hylder opbevarer virksomheden engangstallerkner i poser, engangsskeer i poser, engangsknive i poser og engangsgafler i poser. På samme lager på modsatte væg opbevarer virksomheden bl.a. karklude (i åben emballage) som anvendes til rengøring af produktionskøkken, pumpeflasker med desinfektionsvæske, skraldeposer (til anvendelse i produktionskøkken) samt diverse glas- og porcelænsservice (tilhørende produktionskøkkenet). På gulvet lige foran reolsystemet hvor der konstateres ekskrementer fra skadedyr, opbevarer virksomheden emballerede engangstallerkner og emballerede snapseglass som står løftet ca. 15 cm. fra gulvet på plastkasser. Virksomheden forklarer, at engangsservicen der opbevares i lokalet bliver anvendt ved



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-04-2021

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Impuls - kursuscenter og**

mødested

Adresse Skovbrynet 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29189730

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

forskellige aktiviteter og særligt inden for den seneste tid da de har holdt produktionskøkkenet lukket grundet bekæmpelse af mus. Imens virksomheden holdt køkkenet lukket valgte de at få mad udefra som de serverede på engangsservice. Fotodokumentation er medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi starter bekæmpelsen og tager bestik af de produkter vi har i lokalet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken med bordoverflader, gulve, indvendige køkkenskabe under vaske, indvendige køkkenskuffer samt fryseskabe i fødevarerlager i kælder. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse produktionskøkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af produktionskøkken, herunder tætsluttende døre, tætsluttende vinduer, fastmonterede afløsrister i gulv og tætsluttende lednings- og rørforinger under køkkenskabe og langs bagvæg.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling fra december 2020 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-04-2021

Dato