Kontrolrapport

ELITE

Virksomhed **Info-Teria Lillebælt, Øst/Syd**

Adresse Fynske Motorvej 1

Postnr./By 5580 Nørre Aaby

CVR-nr. 25832876

Denne kontrol, dato	
24-09-2021	

Tidligere kontrol	
Dato 28-03-2019	
Dato 09-03-2018	
Dato 21-06-2017	

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	
[X] Ordinær kontrol	[X] Kontrolkampagne
[ ] Ekstra kontrol	[ ] Kædekontrol
[ ] Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

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: Køkken, arbejdsborde, vægge samt diverse udstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidler, herunder koncentration, virketid samt udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Info-Teria Lillebælt, Øst/Syd**

Adresse Fynske Motorvej 1

Postnr./By 5580 Nørre Aaby

CVR-nr. 25832876

Tilsynsførendes bemærkninger

vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes 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).

24-09-2021
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk