

Kontrolrapport



Virksomhed **DGI Huset Aabybro**

Café

Adresse Jens Møllers Vej 3

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 34892105

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.	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

07-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-11-2019	
Dato	29-01-2019	
Dato	11-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering af arbejdstøj og private genstande. Kontrolleret procedure for håndtering af salatbar. Virksomheden anvender desinfektionsmiddel der er godkendt af Fødevarestyrelsen til brug i overflader, der kommer i kontakt med fødevarer. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Ingen anmærkninger.

Konstateret: Der er et skab på personaletoilet, hvor arbejdstøj kan opbevares. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden er hertil vejledt om regel for hygiejnisk opbevaring af arbejdstøj.

Vejledt i øvrigt generel om regel vedrørende forrum til toilet i forhold til adskillelse/afstand fra lokaler, hvor man opbevarer eller håndterer fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af pålægsmaskine,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **DGI Huset Aabybro**

Café

Adresse Jens Møllers Vej 3

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 34892105

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dejmaskine, blender og diverse redskaber i køkken. Virksomheden har en opvaskemaskine med en høj skyllevandstemperatur, som har en desinficerende virkning. Virksomheden har også desinfektionsmiddel til brug i inventar eller dele af maskiner, der ikke kan komme i opvaskemaskine.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også frivillige hjælpere i personlig hygiejne, særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på norovirus (roskildesyg), 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 (roskildesyg).

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-10-2021

Dato