

Kontrolrapport



Virksomhed **FGU Kerteminde**

Adresse Marslev Byvej 35

Postnr./By 5290 Marslev

CVR-nr. 39815842

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

28-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	27-08-2020	
Dato	04-10-2019	
Dato	04-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler. Vejledt konkret om anvendelse af desinfektionsmiddel der er virksomt i forhold til norovirus, ved eventuel "nulstilling" af køkkenet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale og elever 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. Generelt vejledt om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark.

Generel vejledning om "nulstilling" af køkken. 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: Kontakt berørende overflader herunder dørhåndtag samt greb på skabe og køleenheder. Virksomheden oplyser at der fremadrettet vil være mere focus på ovennævnte.



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 **FGU Kerteminde**

Adresse Marslev Byvej 35

Postnr./By 5290 Marslev

CVR-nr. 39815842

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere og elever, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejders syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Virksomheden har redegjort for dialog med medarbejdere og elever i forbindelse med symptomer på sygdom, samt hjemsendelse af medarbejdere indtil 48 efter de er symptomfri, samt redegjort for instruktion af medarbejdere og elever ved opstart samt implementeret det som en løbende del af undervisningen af medarbejdere og eleverne i køkkenet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-10-2021

Dato