

Kontrolrapport



Virksomhed **Alsøer Catering**

v. Henrik L. B. Alsoer

Adresse Nygade 29

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 18484072

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	11-10-2017	
Dato	20-01-2017	
Dato	04-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Alsøer Catering**

v. Henrik L. B. Alsoer

Adresse Nygade 29

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 18484072

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køleskab herunder adskillelse for at undgå krydsforurening, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens lokaler og udstyr,ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og udstyr,ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Virksomheden har udfyldt blanketter fra Fødevarestyrelsens hjemmeside. Konstateret fejl på blanket 1, 2, 9, 10 og 12. Virksomheden har oplyst de vil rette fejlen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturen, opvarmning eller nedkølingskontrol siden sidste tilsyn,ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om placering af kontrolrapporten i læse højde.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-11-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift