

Kontrolrapport



Virksomhed **FH, Kantine**

Fagbevægelsens Hoved organisationen

Adresse Islands Brygge 32D

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 31432812

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

17-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	11-08-2020	
Dato	03-12-2019	
Dato	02-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender opvaskemaskine til rengøring og desinfektion og til det der ikke kan komme i opvaskemaskine følges brugsanvisningen på desinfektionsmidlet. Medtaget billede af de forskellige desinfektionsmidler.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder samt placering af håndvask i produktionskøkken uden anmærkninger.

Konkret vejledt om, at kontrolleret brugsanvisning og godkendelse af desinfektionsmiddel på alle desinfektionsmidler virksomheden anvender.

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 herunder egnet desinfektionsmiddel. Ydet generel vejledning



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **FH, Kantine**

Fagbevægelsens Hoved organisationen

Adresse Islands Brygge 32D

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 31432812

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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 samt inventar. Primært anvendes opvaskemaskine.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration, virketid og virksomheden udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Konkret vejledt om at følge brugsanvisningen på alle desinfektionsmidler der anvendes.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-08-2021

Dato