

Kontrolrapport



Virksomhed **Kantinen Vasevej**

UCRS Handelsskolen / VUC

Adresse Vasevej 20

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 16013307

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

27-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	09-09-2020	
Dato	07-02-2018	
Dato	11-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget er aftalt med virksomheden den 24. september 2021.

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. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om forholdsregler for smitte, herunder, at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør, og at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj. Vejledt om, at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser. Det anbefales, at arbejdstøjet vaskes i virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kantinen Vasevej**

UCRS Handelsskolen / VUC

Adresse Vasevej 20

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 16013307

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinfektion af følgende lokaler/udstyr: Kold og varm køkken, opvaskekøkken, forrum til køkken/kontor, diskområde, lager, herunder daglig desinfektion af dørhåndtag, greb og kontaktflader generelt.

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 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). Virksomheden redegjorde for sidemandsoplæring.

Vejledt generelt om særlige forholdsregler imod smitte fra medarbejderes syge familiemedlemmer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-09-2021

Dato