

Kontrolrapport



Virksomhed **Rygårdscentret**

Café

Adresse **Niels Andersens Vej 22**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **19438414**

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

05-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	03-01-2018	
Dato	20-04-2016	
Dato	13-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: 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. 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 (smitte leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start står dør der fører fra personaletoilettets forrum, til selve toilettet, åben. Udenfor forrummet opbevares uemballerede fødevarer, klar til indtagelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for toiletrums indretning, herunder at der ikke må være direkte adgang fra fødevarelokaler til toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Rygårdscentret**

Café

Adresse **Niels Andersens Vej 22**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **19438414**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende

lokaler/udstyr: Ydet generel vejledning om nulstilling af køkken,

samt anvendelse af desinfektionsmidler der egnet til

bekæmpelse af norovirus.

Uddannelse i hygiejne: 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 (roskildesyg), 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

(roskildesyg)



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-10-2021

Dato