

Kontrolrapport



Virksomhed **Køge Lille Skole**

Adresse **Egøjevej 130**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **26470013**

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

15-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	06-05-2019	
Dato	05-02-2018	
Dato	02-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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), ved elever i køkkenet at det sikres de er raske og symptomfri, arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj, arbejdstøj vaskes og opbevares i køkkenpersonalets private hjem. 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. Vejledt konkret om brug af håndsprit i forbindelse med corona virus og at håndsprit ikke kan erstatte hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af køkken med arbejdsborde og andet udstyr, det oplyses at desinfektion bruges i begrænset omfang.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, i personlig



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Køge Lille Skole**

Adresse **Egøjevej 130**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **26470013**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

15-10-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk