

Kontrolrapport



Virksomhed **Tornbjerg Gymnasium**

DinnerdeLuxe

Adresse Skærmhatten 15

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 36702257

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

03-11-2021



Tidligere kontrol

Dato 08-06-2021	
Dato 17-09-2020	
Dato 02-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler. Vejledt konkret om sikring af anvendt desinfektionsmiddel i køkkenet er godkendt af Fødevarestyrelsen. Vejledt konkret om anvendelse af desinfektionsmiddel der er virksomt i forhold til norovirus, ved eventuel "nulstilling" af køkkenet. 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 (roskildesyg), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Generelt vejledt om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Generelt vejledning om "nulstilling" af køkken. Generelt vejledning 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: Kontakt berørende overflader herunder dørhåndtag, greb på skabe og køleenheder, buffet i serveringsområdet med fade og tænger samt tastatur og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Tornbjerg Gymnasium**

DinnerdeLuxe

Adresse Skærmhatten 15

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 36702257

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dankortterminal.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere 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. Virksomheden har redegjort for dialog med medarbejdere i forbindelse med symptomer på sygdom, samt hjemsendelse af medarbejdere indtil 48 efter de er symptomfri. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-11-2021

Dato