

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hammelev Forsamlingshus**

Adresse **Hamisgårdvej 1**

Postnr./By **6500 Vojens**

CVR-nr. **40384812**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-10-2022



Tidligere kontrol

Dato	28-05-2021	
Dato	13-06-2019	
Dato	06-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 7-11-2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelser om sygdom blandt gæster ved et selskab d. 30.9.2022.

Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på smitte med norovirus.

Virksomheden oplyser at man samme dag har lukket køkkenet ned, og påbegyndt nulstilling af hele virksomheden.

Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på selskabet.

Fødevarestyrelsen har i forbindelse med opklaringen iværksat spørgeskemaundersøgelse og udleveret prøverør til personalet samt 3 sæt til gæster til brug for indsendelse af afføringsprøver.

Opklaringen er afsluttet, og det er Fødevarestyrelsens vurdering, at udbruddet skyldes norovirus, sandsynligvis overført via smitte mellem gæsterne. Gennemgang af fødevarerne indtaget til festen viser ingen sammenhæng mellem indtag af en bestemt fødevarer og sygdom. Smitten stammer sandsynligvis fra en eller flere raske smitte bærer.

Nedenstående er kontrolleret i forbindelse med opklaringen

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hammelev Forsamlingshus**

Adresse Hamisgårdvej 1

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 40384812

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger:

* Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: håndvaskeforhold, gode arbejdsgange for håndvask samt hygiejnisk brug af handsker, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring af arbejdsbeklædning adskilt fra privat tøj/genstande, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv.

* Kontrolleret oplysninger om pasning af syge pårørende. Virksomheden oplyser at der kun er små børn i hans familie og at der har ikke været sygdom i hjemmet omkring d. 30.09.2022.

* Kontrolleret faciliteter og procedurer i forbindelse med tallerken- og fad- samt buffetservering.

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus, vejledt konkret om destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med desinfektionsmiddel, som er effektivt over for norovirus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,
- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,
- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,
- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,
- at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj,
- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk