

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Glumsø Skole**

Skolekantine

Adresse **Åsøvej 5**

Postnr./By **4171 Glumsø**

CVR-nr. **29189625**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

05-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	19-02-2020	
Dato	17-01-2018	
Dato	01-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Når man træder ind i køkkenet ved serveringsområdet er der 1 håndvask som udelukkende er til vask og tørring af hænder, i den ene håndvask er der sæbe, papir og rindende varmt og koldt vand. Fra serveringsområdets håndvask er der langt, omkring 10 m, ind til produktionslokalets ene vask som udelukkende er til produktion. I produktionslokalet hvor der laves mad mangler der en håndvask udelukkende til håndvask. Håndvasken i serveringsområdet kan ikke integreres i en hygiejnisk proces i produktionslokalet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det er jeg enig i.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Glumsø Skole**

Skolekantine

Adresse **Åsøvej 5**

Postnr./By **4171 Glumsø**

CVR-nr. **29189625**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesygge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark.

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 (roskildesygge), 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 (roskildesygge).

Fødevarestyrelsen

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

05-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk