

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hammel Neurocenter**

Afd. S 3

Adresse Voldbyvej 15

Postnr./By 8450 Hammel

CVR-nr. 29190925

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

30-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 18-10-2022	
Dato 20-05-2022	
Dato 24-03-2022	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl, herunder overdækning af tilberedte retter for beskyttelse mod efterkontaminering.

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

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj

5) 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.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

Fødevarestyrelsen

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

40 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 **Hammel Neurocenter**

Afd. S 3

Adresse Voldbyvej 15

Postnr./By 8450 Hammel

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: mikrobølgeovn i køkken, har fedtede mørke og gullige belægninger på indvendige sider, der ses produktrester og brændte belægninger indvendig i bund og i låge.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi smider den ud, det er ikke os, men plejepersonalet der bruger den.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølemøbler og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: I mikroovn indvendig, ses afskallende rusten belægning i loft. indvendig overflade fremstår dermed ikke rengøringsvenlig.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider den ud.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt generelt om, at virksomhedens risikoanalyse skal omfatte risiko for fødevarerbårne sygdomme, herunder Roskildesyge, ved overførsel af smitte fra personale til fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer på køl, samt afsnit om fødevarerbårne sygdomme, herunder roskildesyge (norovirus). Virksomhedens egenkontrolprogram med fokus på afsnit om fødevarerbårne sygdomme samt opbevaring af fødevarer på køl.

Dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring i perioden 1/10-23 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

30-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hammel Neurocenter**

Afd. S 3

Adresse Voldbyvej 15

Postnr./By 8450 Hammel

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Billeddokumentation er foretaget under kontrolbesøg.

Fødevarestyrelsen

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

30-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk