

Kontrolrapport



Virksomhed **Dansk Psykologforening,**

kantine

Adresse **Stockholmsgade 27**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **10323711**

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	08-06-2020	
Dato	22-08-2019	
Dato	10-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. 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 om emneside om "Virus i fødevarer" på fvst.dk, samt vejledning omkring "nulstilling" af køkken ved tilfælde af syg medarbejder med mistanke om fødevarebåren virus. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden følger brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion. Kontrolleret at desinfektionsmidler er godkendt til brug i fødevarevirksomheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Vejledt generelt om at f.eks. klorholdige desinfektionsmidler virker på fødevarebårne vira som Norovirus (roskildesyge) og Hepatitis A (smitsom



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Dansk Psykologforening,**

kantine

Adresse **Stockholmsgade 27**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **10323711**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

leverbetændelse).

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne. Vejledt generelt om 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).