

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ministeriernes Marketenteri**

Adresse Slotsholmsgade 12

Postnr./By 1216 København K

CVR-nr. 11427693

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>07-04-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-11-2016	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med anmeldelse af formodet fødevarebåren sygdom, idet et større antal spisegæster har meldt om sygdom efter at have indtaget frokost i Marketenderiet mandag d. 3 april.

Gennemgået resultatet af en spørgeskemaundersøgelse, udsendt til brugere af Marketenderiet. Undersøgelsen peger entydig på, at den varme ret "svinekæber i kokosmælk" er årsag til sygdom med hovedsymptom diarre.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået tilvirkningen af svinekæber i kokosmælk, som er foretaget dels fredag d. 31. marts og mandag d. 3 april.

Bøde 40.000kr. Det er konstateret, at virksomheden har fremstillet og serveret retten "svinekæber i kokosmælk" i kantinen d. 3. april, hvilket har medført, at et større antal spisegæster efterfølgende er blevet syge.

Under tilberedningen er begået fejl, således at retten har været opbevaret for længe ved et temperaturområde, der tillader opvækst af jordbakterier (Bacillus cereus/Clostridium perfringens). Dette medfører dannelse af toxiner, der fremkalder fødevareforgiftning.

Kontrolleret følgende: opbevaring af fødevarer i kølebokse,

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ministeriernes Marketenderi**

Adresse Slotsholmsgade 12

Postnr./By 1216 København K

CVR-nr. 11427693

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleskabe og fryseskabe, herunder opbevaringstemperaturer og adskillelse af forskellige varegrupper. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret følgende: renholdelse af gulv, vægge, inventar og redskaber. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at virksomheden skal have det rigtigt udstyr til varmebehandling og nedkøling, således at udstyret har kapacitet til de mængder, der skal igennem køkkenet. Følgende er konstateret: at virksomheden ikke har en egentlig blæstkøler med tilstrækkelig kapacitet til nedkøling; at virksomheden nedkøler i plastikkasser og ikke i metalbakker, der hurtigere leder varmen væk. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om hvilke teknikker, der kan anvendes ved hurtig nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at et storkøkken, der varmebehandler og nedkøler store mængder fødevarer bør have en blæstkøler med tilstrækkelig kapacitet.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheden skal have tilstrækkelige egenkontrolprocedurer til at sikre, at varmebehandlede fødevarer nedkøles effektivt efter nedkøling; Følgende er konstateret: at det er muligt af jordbakterier kan vokse frem under nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi mener vi har fulgt reglerne for nedkøling af fødevarer. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomheden er vejledt om, at sætte frekvensen op på egenkontrolmålingerne på varmebehandling, nedkøling, genopvarmning og varmholdelse indtil virksomheden har styr på, hvor store mængder virksomheden kan håndtere med det udstyr virksomheden råder over.