

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **APPETIZE+, co Food Innovation**

House

Adresse Lysholt Allé 3

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 12643047 Aut.nr. 6581

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolrapporten er ændret den 20.04.23

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelser om sygdom blandt gæster, som har spist mad, som virksomheden har håndteret den 29.03.23.

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

Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på andre gæster/selskaber fra samme dato.

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: håndvaske- og toiletforhold, 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 sygdom blandt personale. Virksomheden oplyser, at der har været sygdom blandt to køkken- og serveringspersonale d.29.03.23 med samme symptomer - pågældende medarbejdere har været på arbejde i en uge op til d.29.03.23. Det oplyses, at mindst en person både har produceret og serveret mad i en berørt afdeling. Yderligere oplyses det at der er 13 personer køkkenansatte.

Kontrolleret faciliteter og procedurer i forbindelse med buffetservering og levering til andre afdelinger: observationer om tagetøj, overvågning af buffet, hensigtsmæssig placering af fade/skåle i forhold til hinanden, klæde ved brød, procedurer for opfyldning mv. faciliteter til hygiejnisk produktionsflow, risiko for kontaminering/krydskontaminering under produktion. Det oplyses at kolde serveringer, salater og opskæring af pålæg bliver produceret i virksomhedens anden afdeling.

05-04-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **APPETIZE+, co Food Innovation**

House

Adresse Lysholt Allé 3

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 12643047

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Fødevarestyrelsen har vil iværksætte spørgeskemaundersøgelse.

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus, samt 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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokaler herunder produktionsoverflader, køle og fryseenheder, opvaskeområde samt inventar og udstyr herunder procedurer for desinfektion af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og nedkøling samt opbevaringstemperaturer.

Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse skal risiko for fødevarebårne

sygdomme, herunder Norovirus, ved overførsel af smitte fra personale til fødevarer. Kontrolleret skriftlige gode arbejdsgange for samme uden anmærkninger.

Kontrolleret risikoanalyse for nedkøling, egenkontrolprocedurer for nedkøling og dokumentation herfor i perioden tilbage til november 2022.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt

Fødevarestyrelsen

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

05-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed APPETIZE+, co Food Innovation

House

Adresse Lysholt Allé 3

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 12643047

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

instrueret i håndtering af fødevarer herunder instruktion og forholdregler ved sygdom - procedurer for at medarbejdere ikke håndterer spiseklare fødevarer før tidligst 48 timer efter, at symptomerne er ophørt.

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

05-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk