

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RESTAURANT LILLERING SKOV ApS**

Adresse Århusvej 280

Postnr./By 8464 Galten

CVR-nr. 28110650

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

30-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 11-09-2020	
Dato 21-06-2018	
Dato 22-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af henvendelse fra Statens

Serum Institut.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelser om sygdom blandt gæster, som har spist mad, som virksomheden har håndteret, i perioden fra 29. til 31. december 2022.

Virksomheden oplyser, at der ikke har været andre aktiviteter i køkkenet, i den periode der er håndteret fødevarer til nytårsmenuen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At der ikke har været sygdom blandt personalet.

Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for håndtering, herunder tilberedning og opbevaring, af følgende retter/råvarer: Virksomhedens 3 retters nytårsmenu, samt snacks, Petit four og natmad, herunder faciliteter til hygiejnisk produktions flow under produktion af fødevarer, der som udgangspunkt blev varmebehandlet, nedkøling af fødevareelementer til nytårsmenu og efterfølgende pakning af nytårsmenuen.

Bl.a. er følgende emner gennemgået: Personlig hygiejne, adskillelse mellem spiseklare og råvarer, placering af fødevarer i kølerum, skift til rene arbejdsredskaber, kødsaft som kontamineringsrisiko, samt overholdelse af sidste

Fødevarestyrelsen

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

3 timer 30 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 **RESTAURANT LILLERING SKOV ApS**

Adresse Århusvej 280

Postnr./By 8464 Galten

CVR-nr. 28110650

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anvendelsesdato for fødevarer, herunder hjemmesyltede bær og perleløg.

Fotodokumentation af en enkelt råvare (kylling i tern) foretaget. Der er udtaget prøver af kyllingetern, hvor der ikke er konstateret sygdomsfremkaldende bakterier i disse prøver.

Fødevarestyrelsen har gennemgået og medtaget tilberedningsvejledning på færdiggørelse af nytårsmenu til endelige forbruger.

Statens Serum Institut foretager spørgeskemaundersøgelse/interview.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for rengøring af produktionsudstyr og arbejdsredskaber.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse af kød pakket i beskyttet atmosfære den 28 december. Varmebehandling og nedkøling af fødevarer produceret i perioden 29. til 31 december 2022.

Vejledt konkret om, at alle virksomhedens aktiviteter risikovurderes, herunder sous vide behandling af kød.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Vejledt konkret om nedtagning af eleitesmiley jf. nye regler for offentliggørelse af kontrolresultater.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhedsdokumentation i form af fakturaer af indkøbte råvarer til nytårsmenuen, uden anmærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Der er påvist en sammenhæng mellem indtag af nytårsmenu fra virksomheden og udvikling af sygdom. Årsagen til udbruddet kunne ikke identificeres.

Fødevarestyrelsen

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

30-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk