

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Høfde 4**

Adresse Hvidbjerg Strandvej 31

Postnr./By 6857 Blåvand

CVR-nr. 78188812

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

10-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 24-03-2023	
Dato 24-08-2022	
Dato 13-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 15.5.2023

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelse om sygdom blandt gæster i et selskab d. 30.4.2023. 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. Andet selskab afholdt samme dag, er kontaktet, der er ingen meldinger om sygdom.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at udbruddet skyldes norovirus, sandsynligvis overført via smitte mellem gæsterne. Smitten stammer sandsynligvis fra en eller flere raske smittebærere.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

-Faciliteter og procedurer for personlig hygiejne, herunder håndvaske- og toiletforhold, gode arbejdsgange for håndvask, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning.

-Oplysninger om sygdom blandt personale. Virksomheden oplyser, at der ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet.

-Gennemgået virksomhedens procedurer i forbindelse med buffetservering, der er redegjort for processer for tilberedning

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 Høfde 4**

Adresse Hvidbjerg Strandvej 31

Postnr./By 6857 Blåvand

CVR-nr. 78188812

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og opbevaring af fødevarer til brug ved selskabet.

-Generel opbevaring af fødevarer i køle- og frostenheder, herunder adskillelse, temperaturer og afdækning.

Gennemgået menu, herunder processer, virksomheden genanvender ikke eventuelle rester.

Fødevarestyrelsen har iværksat spørgeskemaundersøgelse der er sendt til selskabet.

Virksomheden har i forbindelse med anmeldelsen iværksat nulstilling af restaurant og køkken.

Vejledt generelt om smitterisiko ved 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 iklædt 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.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer, modtagekontrol, opvarmning og nedkøling for perioden marts til maj 2023.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for tilberedning/adskillelse under produktion, opbevaring af fødevarer under for køl, varmebehandling herunder også langtidsstegning og sous-vide, nedkøling. Vejledt om opdatering af risikoanalyse omhandlende buffet.

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

10-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk