

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bondehuset v/Kasper**

Madsen

Adresse Kystvejen 8

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 25561597

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
25-04-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 11-04-2016	
Dato 09-04-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 10-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Der er fremvist retssikkerhedsblanket.

Kontrolrapporten er ændret den 05.08.2016

Vejledt om registrering i CVR.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Tilsyn foretaget i forbindelse med sygdomsmistanke. Der er anmeldelse fra et selskab på 16 personer (17 personer er der bestilt til oplyst af ejer) (hvoraf 12 syge) som har spist i restauranten fredag den 22. april. Selskab har fået buffet, herunder rejesalat, tunmousse, butterdejsstænger med skinke, grønsagstærter, brød, laksefaseret rødspættefilet, lammekøle, kalkunbryst, flødekartofler, oksetyndsteg, salater samt is med bærpuré og friske jordbær, der er gennemgået procedurer for tilvirkning af disse retter uden anmærkninger. Virksomheden havde et andet selskab på 30-33 personer (fødevarestyrelsen har fået kontaktoplysninger på dette selskab, og vil efter tilsyn tage kontakt), samt gæster i restaurant ca. 67 personer (a la carte), der er ikke modtaget andre henvendelser. Der er udtaget følgende prøver af rester: frosne skovbær. Skovbærsovs, der er fremstillet af frosne skovbær. Friske jordbær i oprindelig indpakning, friske jordbær der har været snittet og håndteret af personale. Ejer ønsker ingen kontraprøve. De udtagne prøver er ikke analyseret efter

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bondehuset v/Kasper**

Madsen

Adresse Kystvejen 8

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 25561597

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret vurdering af sagen.

Der er drøftet personlig hygiejne.

Søndag den 24. april melder 2 af køkkenets personale sig syge med opkast og diarre.

Der er generelt vejledt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarre

4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse omfatter risiko for fødevarebårne sygdomme, herunder Roskildesyge, ved overførsel af smitte fra personale til fødevarer, der anbefales at man er sygmeldt indtil 48 timer efter, at symptomerne er stoppet, OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.