

Kontrolrapport



Virksomhed **Dragsholm Slot P/S**

Adresse **Dragsholm Alle 1**

Postnr./By **4534 Hørve**

CVR-nr. **32278647**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 27-03-2018	
Dato 27-10-2017	
Dato 24-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg i forbindelse med opklaring af fødevarerbåret sygdomsudbrud (opkast og diarré) i relation til servering 4. og 5. maj 2018 samt 11. og 12. maj 2018. Inkubationstider og symptomer kan tyde på både norovirus og sporedannere.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer ved gennemgang af tilberedning og oprindelse af råvarerne i menuerne (samme menu er serveret på alle fire datoer).

Fødevarestyrelsen har ved kontrolbesøget udtaget prøver af blåmuslinger til undersøgelse for norovirus. Prøverne fra blåmuslingerne var positive for norovirus.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fersk fisk.

Der er siden seneste tilsyn ændret på proceduren for kogning af blåmuslinger til 1 min og 20 sek.

Kontrolleret mundligt procedurer for brug af urter fra egen køkkenhave. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser, at der ikke har været sygdom blandt køkkenpersonalet.

Faciliteter og procedurer for personlig hygiejne kontrolleret:

Følgende er konstateret: Køkken og toiletter er nulstillet siden seneste tilsyn ved brug af klorinopløsning i forholdet 1 dl klorin til 2 liter vand.

