

Kontrolrapport

Virksomhed **Fasaneriet**

Adresse Skottehusvej 10

Postnr./By 4320 Lejre

CVR-nr. 12836694

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforelæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 16-10-2018	
Dato 20-11-2017	
Dato 01-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 40.000kr fremsendt. Dags dato modtaget anmeldelse med pt. 18 syge ud af 40 personer efter en barnedåbs frokostbuffet afholdt 16. juni 2019. Der blev serveret en specifik buffet hvor madretterne hovedsagelig er fremstillet specifikt til barnedåbsgæsterne. Gæsterne bliver syge samme aften/nat med maveonde.

Modtaget menuplan. Følgende er konstateret på tilsyn: Gennemgået madfremstilling herunder opvarmning og nedkøling af varmrøget laks med sauce verte, langtidsstegt oksefilet, lune grøntsagstærter, stegt kylling, salater, svampesauce, kager og syrnet vaniljecreme. Umiddelbart ingen anmærkninger til mundtlige nedkølingsprocedure. Angående langtidsstegning brunes stegen af først, vacuumeres og varmes derefter ved 60 grader i ca 2½ time. Der laves ingen temperatur måling på kødet undervejs eller efterfølgende da det er vacuumeret. Kernetemperatur og særligt holdetid kendes derfor ikke, og der er heller ikke kendskab til hvorlænge stegen er under opvarmning. Vejledt om at temperatur området mellem 40 og 50 grader særligt er fordelsagtigt for bakterie vækst. Spørgeskema samt fæcesprøver er iværksat. Den samlede konklusion er at sygdommen har været fødevarerbåren, og at oksefileten er årsag til sygdommen som

Kontrolrapport

Virksomhed **Fasaneriet**

Adresse Skottehusvej 10

Postnr./By 4320 Lejre

CVR-nr. 12836694

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

følge af virksomhedens utilstrækkelige håndtering.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har kun en fødevare/produktionsvask i produktionslokalet og en opvaskevask i opvaskeområdet. Der mangler en specifik håndvask i produktionslokalet. Virksomheden har fået en bagatelagtig overtrædelse ved forrige kontrolbesøg af 18.oktober 2019.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har det på vedligeholdelsesplan og håndværker får det straks lavet. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Fotodokumentation.

Der er udtaget tre fødevareprøver af hhv. grøntsagstærte og ingredienser til svampesauce til mikrobiologisk kontrol uden anmærkninger. Tilbudt kontraprøver. Ved gennemgang i køkkenet ses på kokkens arbejdsplads et stort skærebræt i træ med tydelige skæreriller. Det oplyses at skærebrættet benyttes til alle typer af fødevarer, spiseklart som råt kød, efter behov i løbet af dagen og at det vaskes op i hånden efter behov. Virksomheden er vejledt om at det er hensigtsmæssigt at have et skærebræt der udelukkende benyttes til spisklar fødevarer for at sikre disse bedst muligt mod krydsforurening med sygdomsfremkaldende bakterier fra fx råt kød. Ingen anmærkninger. Fotodokumentation.

Hygiejne: Rengøring: Konkret vejledt om bla. rengøring af det rum, hvor der er køleskabe til opbevaring af røget fiskevarer og lager for færdigpakkede tørvarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om skadedyrssikring af dør og vægge til kølerumslokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for udført egenkontrol for seneste 2½ måned for opbevaringstemperaturer i kølerum, opvarmningskontrol og nedkøling. ingen anmærkninger. Konstateret at holdetider er registreret forkert, da det kontrolleres og noteres hvad ovn temperaturen er til start og slut, det oplyses at der ikke kontrolleres temperatur på / i fødevaren. Vejledt om at det er temperaturen af fødevaren der er relevant og vigtig for at vide om temperatur og tid kombination er tilstrækkeligt til at fødevaren er sikker og der sker det nødvendige bakteriedrab. Vurderet som bagatelagtig overtrædelse.