

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Axelborg by Madkastellet ApS**

Adresse Axeltorv - landbrug og fødevarer 3, 5

Postnr./By 1609 København V

CVR-nr. 42662054

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 indskærper givet før 2022 |

| 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 | |
| 16-09-2022 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 25-10-2021 | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse fra virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelse fra virksomheden om sygdom blandt få gæster, som har spist mad, som virksomheden har håndteret den 9. og 12. september. Symptombilledet hos de syge gæster tyder på smitte med norovirus, men uden relation til specifikt måltid, idet smitten er begrænset til ganske få personer i huset, og disse hovedsagligt kommer fra to afdelinger, hvorfor der kan være tale om intern smitte.

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: Håndvaske- og toiletforhold, gode arbejdsgange for håndvask samt hygiejnisk brug af handsker, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring af arbejdsbeklædning adskilt fra privat tøj/genstande, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv. Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale.

Virksomheden oplyser, at der har været 1 syg køkkenmedarbejder mandag aften, men årsagen kan have været laktoseintolerans. Der har ikke været sygdom blandt pårørende til køkkenpersonalet

Kontrolleret faciliteter og procedurer i forbindelse med

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Axelborg by Madkastellet ApS**

Adresse Axeltorv - landbrug og fødevarer 3, 5

Postnr./By 1609 København V

CVR-nr. 42662054

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

buffetservering: Tagtøj, klæde ved brød, overvågning af buffet, hensigtsmæssig placering af fade/skåle i forhold til hinanden. Vejledt virksomheden konkret om klæde ved flytning af brød samt beholdere til tagtøj.

Kontrolleret opdeling af køkkenet i arbejdsområder for rådt kød, grønt, pålæg, samt procedurer for adskillelse af forskellige arbejdsfunktioner tidsmæssigt og stedmæssigt. Temperatur i kølerum målt 3,8 grader C.

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus, samt om nulstilling af køkkenet med rengøringsmiddel efterfulgt af desinfektionsmiddel effektivt overfor norovirus. Udleveret materiale om nulstilling og faktaark om norovirus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken, buffetområde, personalet toilet, 2 gæstetoiletter. Virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring og desinfektion af køkkenborde efter rådt kød, samt ved nulstilling af køkkenet (foretaget denne uge).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for september 2022 for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, genopvarmning, opvarmning af frosne bær, nedkøling.

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

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

16-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift