

Kontrolrapport

Virksomhed **Vestermarkens Forsamlingshus**

Adresse **Holstebrovej 74B**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **40758569**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	07-02-2020	
Dato	04-12-2019	
Godkendelser m.v.		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse med mistanke om sygdom. Der var ingen produktion under tilsynet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har serveret mad til selskab onsdag d. 27-10-2021. Værten i selskabet kontakter efterfølgende virksomheden omkring mistanke om sygdom med mistanke til den mad som er serveret. Der er oplyses om symptomer bl.a. opkast og diarre. Der blev serveret følgende menu: Forret: Lakseroulade med spinat, dressing og flutes. Hovedret: Svinekam stegt som vildt (opvarmet til en centrumtemperatur på 75 grader C. Tilbehør: brune-, hvide- og franske kartofler, waldorfsalat, asier, tyttebær og skysovs. Selskabet har selv købt og medbragt en dessert, som blev serveret kl. 22. Natmad fra virksomheden bestod af røde pølser med brød. Selskabet sørger selv for diverse snacks inden middagen samt drikkevarer serveret til festen. Serveringen af maden skete med fade, som blev sendt rundt mellem gæsterne. Der er ikke serveret børnemenue og der er ikke oplysninger om allergi hos selskabet.

Det er gennemgået med virksomheden hvor råvarerne til maden er købt. Mundligt gennemgået procedurer for fremstilling af lakseroulade, som er fremstillet dagen inden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Vestermarkens Forsamlingshus

Adresse Holstebrovej 74B

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 40758569

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

serveringen - virksomheden har fremvist recept, ok. Endvidere fremstilling af hovedret med fremvisning af recept på salat, ok. Mundtligt gennemgået hvem, som var på arbejde og håndterede maden til selskabet d. 27-10-2021. Virksomheden har oplyst, hvem som har fremstillet hvilke retter. Der er ikke oplysninger om sygdom blandt køkken- eller serveringspersonalet. Personalet har spist af maden, som er serveret for selskabet - det samme har musikeren til selskabet. Der er ingen henvendelser om sygdom fra selskaber i perioden før og efter festen.

Kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaske faciliteter, opbevaringstemperatur på køl, procedure for varmebehandling af kød og tilberedning af lakseroulade samt fremstilling af isterninger.

Vejledt generelt 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 det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,
- 3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diaré
- 4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj
- 5) 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.

Virksomheden er vejledt om rettidig underretning til Fødevarestyrelsen ved mistanke om sygdom hos gæster med mistanke til mad fra stedet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktbærende overflader i køkken inkl. køleenheder og opvaskemaskine samt kundetoiletter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for år 2021 til d.d. Set risikoanalyse for samme kritiske kontrolpunkter.

Mærkning og information: Virksomheden har redegjort for hvor denne køber sine fødevarer. Virksomheden oplyser at der anvendes virksomheds kreditkort ved indkøb i detailforretninger. Virksomheden orienterer sig om tilbagekaldelser via dagspressen. Vejledt om at virksomheden kan abonnere på tilbagekaldelser på fvst.dk
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-11-2021

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Vestermarkens Forsamlingshus**

Adresse **Holstebrovej 74B**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **40758569**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke er en sammenhæng mellem indtag af mad fra virksomheden og udvikling af sygdom.

Der er medtaget oplysninger med relevans for kontrollen (foto og kopi).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

05-11-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift