

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Det Glade Vanvid**

Kocheriet Aps

Adresse Pakkerivej 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 27171761

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærpelser 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	
<b>25-09-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-07-2023	
Dato 22-09-2021	
Dato 27-02-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse fra virksomheden med mistanke om fødevarerforgiftning i forbindelse med et sygdomsudbrud.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: 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 passende toiletforhold for gæster og personale. Virksomheden har redegjort for nulstilling af serveringslokale og produktionskøkken. Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidler som kan anvendes til nulstilling og general desinfektion.

Kontrolleret faciliteter og procedurer i forbindelse med buffetservering.

Kontrolleret produktion af appetizer, forret, hovedret og dessert.

Kontrolleret procedure for behandling af særlige risiko produkter herunder mikrogrønt, bær og melon. Konkret vejledt om at melon bør skylles inden håndtering.

Kontrolleret indretning af køkken. Der er en konkret håndvask i

Fødevarestyrelsen

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

4 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Restaurant Det Glade Vanvid**

Kocheriet Aps

Adresse Pakkerivej 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 27171761

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkkenet. Der er sæbe ved alle produktionsvaske og papir i umiddelbar nærhed af vask. Der er kontrolleret produktionsflow og adskillelse af rå og tilberedte fødevarer.

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus, samt vejledt konkret om destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med desinfektionsmiddel, som er effektivt over for norovirus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,

- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj,

- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring generelt og i forbindelse med nulstilling af køkken og serveringslokale og toiletter. Rengøring og desinfektion af udstyr så som kødhakker. Der anvendes et godkendt desinfektionsmiddel.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning, genopvarmning og nedkøling for den sidste måned. Samt procedure for personlig hygiejne og forholdsregler i forbindelse med norovirus.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhedsoplysninger på fødevarer anvendt til produktion i uge 37.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke kan påvises en sammenhæng mellem sygdomsudbruddet og indtagelse af mad serveret den 14. september 2023.

Fødevarestyrelsen

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

25-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift