

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Selskabspavillonen**

Adresse **Ferdinandspladsen 1**

Postnr./By **8240 Risskov**

CVR-nr. **38417061**

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

15-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	15-08-2023	
Dato	24-03-2022	
Dato	15-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse med mistanke om fødevareforgiftning i forbindelse med et sygdomsudbrud.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget er gennemført med udgangspunkt i mad produceret og håndteret i weekenden den 11 - 12 august 2023 og dagene op til.

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 ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet.

Gennemgået forberedelse, transport og tilberedelse af menuplan for selskaber den 11. august og 12. august. Der er medtaget fakturaer fra råvarer anvendt den 11. august.

Transport foregår i varebil fra Restaurant Seafood i termokasser herunder også is.

Kontrolleret virksomhedens generelle procedurer for håndtering, herunder tilberedning og opbevaring af følgende retter/råvarer: fisk og saucer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Selskabspavillonen**

Adresse **Ferdinandspladsen 1**

Postnr./By **8240 Risskov**

CVR-nr. **38417061**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

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, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Vejledt generelt om regler om fødevarehygiejne. Vejledt om konkrete løsningsforslag til sikring mod krydskontaminering. Bl.a. er følgende emner gennemgået: Personlig hygiejne, håndvask, adskillelse mellem spiseklare og rå fødevarer, skift til rene arbejdsredskaber samt kødsaft som kontamineringsrisiko.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel, herunder koncentration, virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Vejledt generelt om: desinfektionsmidler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken efter endt produktion og personalet toilet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse Norovirus/Roskildesyge.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Fødevarestyrelsen

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

15-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Selskabspavillonen**

Adresse **Ferdinandspladsen 1**

Postnr./By **8240 Risskov**

CVR-nr. **38417061**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

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 11. august 2023

Fødevarestyrelsen

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

15-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk