

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Olivia Brasserie**

Adresse Vintapperstræde 37

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 38819372

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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	
<b>10-08-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-06-2023	
Dato 22-02-2023	
Dato 26-08-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevestyrelsen har modtaget en anmeldelse fra virksomheden, samt modtaget anmeldelser om sygdom blandt gæster, som har besøgt virksomheden og har spist mad som virksomheden har håndteret den d.06.08.2023.

Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på smitte med norovirus. Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på andre gæster/selskaber fra samme dato, samt indsendt menukort fra selskaberne.

Fødevestyrelsen har iværksat en spørgeskemaundersøgelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: Håndvaskeforhold i begge af virksomhednes køkkener herunder faciliteter med sæbe, engangspapir koldt - og varmt vand, toiletforhold herunder personaletoilet og kundetoilet, 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.

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 fødevebåren sygdom hos forbrugerne, - at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst

Fødevestyrelsen

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

2 timer 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Olivia Brasserie**

Adresse Vintapperstræde 37

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 38819372

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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 iklædt 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.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret mundtlige procedurer herunder faciliteter i forbindelse med buffetservering: Bestik/tagetøj og fade, overvågning af buffet, klæde ved brød, procedurer for opfyldning.

Det indskræpes, at personer, der lider af eller er bærer af en sygdom, der kan overføres gennem fødevarer, ikke må håndtere fødevarer eller have adgang til et sted, hvor der håndteres fødevarer, hvis der er nogen risiko for direkte eller indirekte kontaminering.

Følgende er konstateret: 2 af virksomhedens medarbejder har været syge natten til d. 08.08.2023 med symptomer på opkast og diarre. De samme personer er mødt ind igen d. 09.08.2023, efter at de har været symptomfri i 24 timer. Ifølge virksomhedens egen risikonalysel skal medarbejder være hjemme i 48 timer efter symptomophør. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Procedurer er blevet gennemgået for hele personalet igen. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr efter virksomheden nulstilling af køkkenet og serveringsområder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for Norovirus.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

10-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift