

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Djøl Møde og Event**

Adresse **Nørre Voldgade 106, 6**

Postnr./By **1358 København K**

CVR-nr. **17517112**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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

17-10-2023



Tidligere kontrol

Dato **21-04-2022**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilsyn foretaget på baggrund af virksomhedens henvendelse om sygdom blandt gæster. Skriftlig indskærpelse fremsendt om, at fødevarer skal beskyttes mod kontaminering. Følgende er konstateret: Der er oplysninger om ialt 53 syge ud af 225 gæster, der har spist i kantinen den 5. oktober, 9. oktober, 10. oktober og 11. oktober 2023. Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på smitte med norovirus, og der er påvist samme type norovirus i afføringsprøver fra 3 af de syge gæster (fordelt på 2 datoer).

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: Håndvaske- og toiletforhold, gode arbejdsgange for håndvask, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv. Vejledt virksomheden konkret om at sikre mindre tryk på vandet i håndvaskene i køkkenet, så det ikke sprøjter ud på omgivelserne.

Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale. Virksomheden oplyser, at der har været sygdom blandt køkken-

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Djøl Møde og Event**

Adresse Nørre Voldgade 106, 6

Postnr./By 1358 København K

CVR-nr. 17517112

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

og serveringspersonalet. Følgende er oplyst: Tjener har været syg med opkast den 6. oktober og rask igen den 7. oktober om morgenen. Vedkommende har været på arbejde den 9. oktober, hvor vedkommende har hældt isvand i kander, skyllet frugt og lagt i skåle, skåret brød til frokost.

Kontrolleret oplysninger om pasning af syge pårørende. Følgende er oplyst: Kok har haft børn syge med maveonde den 3.-4.oktober, men har ikke plejet dem, mens de har været syge og har heller ikke selv været syg. Kokken har tilberedt det meste af maden den 5. oktober, 9. oktober, 10. oktober og 11. oktober 2023.

Kontrolleret faciliteter og procedurer i forbindelse med buffetservering: Virksomheden har redegjort for procedurer for servering mandag den 9. oktober 2023.

Virksomheden oplyser at den i forbindelse med nulstilling af køkkenet har kasseret diverse fødevarer.

Fødevestyrelsen har udleveret 4 sæt prøverør til personalet og deres syge børn til brug for indsendelse af afføringsprøver. Disse er ikke indsendt til undersøgelse.

Fødevestyrelsen har iværksat spørgeskemaundersøgelse.

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

Fødevestyrelsen

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

17-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Djøl Møde og Event**

Adresse Nørre Voldgade 106, 6

Postnr./By 1358 København K

CVR-nr. 17517112

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

- 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.

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

Køkkenet. Virksomheden har nulstillet køkkenet med rengøring og desinfektion.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

17-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk