

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A+ Siam Sushi Restaurant ApS**

Adresse Frederiksgade 32

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37304964

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

24-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 06-10-2022	
Dato 08-03-2021	
Dato 11-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøg på baggrund af forbrugerhenvendelser om fødevarebåren sygdom. Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på smitte med norovirus. Der kan ikke påvises en sammenhæng mellem indtag af mad fra virksomheden serveret mandag den 22. januar 2024 og udvikling af sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået virksomhedens procedurer ved sygdom blandt personale, hvor virksomhed har oplyst at de modtager besked om sygdom senest kl. 12 og personalet får at vide at de skal blive hjemme til og med dagen efter.

Endvidere kontrolleret procedurer for skylning af krydderurter, spirer, mv.ok.

De syge har spist retter fra hele menukortet.

Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på andre gæster/selskaber fra samme dato til active case finding.

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne:

Virksomheden oplyser at medarbejdere der håndterer fødevarer anvender handsker men at hænder vaskes ved skift af handsker. Under kontrolbesøget blev det konstateret at

Afleveret til

2 timer 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed A+ Siam Sushi Restaurant ApS

Adresse Frederiksgade 32

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37304964

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

håndvask var blokeret og ikke ledig. Der var en produktionsvask som virksomheden oplyser anvendes til håndvask i stedet.

Gennemgået virksomhedens procedurer for vask og opbevaring af arbejdsbeklædning, dette vaskes privat af medarbejdere. Kontrolleret gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom. Vejledt om fokus på adskillelse mellem produktion og private genstande, samt opbevaring af arbejdsbeklædning adskilt fra privat tøj/genstande

Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale. Virksomheden oplyser, at der har været sygdom hos enkelte af tjenerne indenfor den seneste uge - der er ikke oplysninger om sygdom blandt køkkenpersonalet i vagtplan for serverings- og køkkenpersonale.

Vagtplanerne viser i hvilken del af køkkenet køkkenpersonalet har arbejdet henholdsvis i varmt køkken, sushikøkken, bar eller opvask.

Kontrolleret oplysninger om pasning af syge pårørende. Virksomheden oplyser, at der ikke er oplysninger om syge pårørende blandt personalet.

Fødevarestyrelsen har iværksat spørgeskemaundersøgelse samt udleveret fæcesprøverør til gæster.

Fotodokumentation er foretaget.

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,

Fødevarestyrelsen

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

24-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A+ Siam Sushi Restaurant ApS**

Adresse Frederiksgade 32

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37304964

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

- 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

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer (toilet og forrum støder op til mellemgang/lager som var i åben forbindelse til det varme køkken.

Følgende er konstateret: Ved kontrolbesøgets start stod dør til toilet og forrum til toilet begge åbne i forrum til toilet stod der kasser med sodavand.

Virksomheden havde følgende bemærkninger, Vi har fået mange drikkevarer hjem og har haft dårligt plads. Vi laver om på det.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevist kontrolleret. Renholdelse af produktionslokaler og køler lager.

Følgende er konstateret: flere håndtag på køleskabslåger ses med en mørk belægning

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse. Vejledt konkret om at ting der ikke er relevante for produktionen vanskeliggør renholdelse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Der er medtaget oplysninger med relevans for kontrollen (foto og fremsendt reservationsliste fra virksomheden).

Fødevarestyrelsen

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

24-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk