

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ask**

Adresse **Bredgade 36**

Postnr./By **8870 Langå**

CVR-nr. **39228971**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
<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	
03-05-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 23-04-2024	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelser om sygdom blandt gæster, som har spist mad, som virksomheden har håndteret i dagene den 26 og 27 april 2024. Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på forgiftning pga. *B. cereus* eller *Cl. perfringens*, der blandt andet kan skyldes mangelfuld opvarmning og/eller nedkøling. Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på andre gæster/selskaber fra samme dato. Kontrolleret virksomhedens procedurer og håndtering i forbindelse med opvarmning herunder langtidsstegning og nedkøling af hele stykker kød samt saucer. De hele stykker kød og saucerne nedkøles i gastrobakker i kølerummet. Laks varmebehandles til 60 grader i ca. en time. Dildcreme er produceret af olie, salt og dild i termomixer ved 60 grader. Salaten til oksefilet er skyllet af virksomheden selv. Pærerne er henkogte. De kogte kartofler vendes i tørret krydderurtemix. Konfektkagen er en gennembagt kage serveret med frisk skyllede blåbær og hindbær. Kammuslingerne bliver løssaltet og bagt i oven 1 time ved 60 min., hvorved der opnås en kernetemperatur på 60 grader efter 25 min. Kødet er ved levering spise og serveringsklar. Kartofler og kammuslinger genopvarmes hos kunden efter tilberedningsvejledningen. Kontrolleret virksomhedens procedurer og håndtering i

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed Ask

Adresse Bredgade 36

Postnr./By 8870 Langå

CVR-nr. 39228971

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forbindelse opbevaring af rå- og færdigvarer i kølerum.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for levering af mad-ud-af-huset. Fødevestyrelsen har gennemført aktiv casefinding. Kontrolleret temperatur, opbevaring, emballering og adskillelse af fødevarer i kølerum. Vejledt generelt om regler for varmebehandling af fødevarer ved lave temperaturer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, brug af handsker samt egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinficering af pålægsslicer samt returemballage.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og genopvarmning for de seneste 2 uger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen kan ikke påvise sammenhæng mellem sygdomsudbruddet og den spiste mad fra virksomheden.

Fødevestyrelsen

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

03-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift