

Kontrolrapport

Virksomhed **Midt- og Vestsjællands Politi,**

Lokalstation Roskilde v/Coor

Kantine

Adresse Skovbogade 3

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 10683548

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

15-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	28-01-2020	
Dato	27-08-2018	
Dato	08-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bøde på 20.000 er fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden har henvendt sig omkring sygdom blandt gæster der har spist chili con carne onsdag d. 13. oktober 2021. Virksomheden har redegjort for produktion af denne ret. Der blev produceret ekstra stor portion, da der også skulle være til et selskab på 32 gæster med familie om aftenen. Ved 11 tiden blev taget ca. 10 liter fra til aften selskabet, som blev fordelt i 4 gastrobakker, og sat i kølerum. Kl. ca. 14.30 inden kantine lukkede, blev indholdet i de 4 bakker skrabet over i en stor. En medarbejder (ikke fra køkkenet) var blevet instrueret i, at tage bakken ud og sætte i forudprogrammeret ovn, 180 grader i 40 minutter. Virksomheden oplyser, at der ikke blev udført nogen temperatur kontroller i forbindelse med denne ret denne dag, dvs. der blev hverken kontrolleret opvarmning, eller nedkøling, og tilføjede, at der kun laves kontrol med temperaturer en gang om ugen identisk med dokumentationsfrekvensen, og at de dage og de retter, der foretages egenkontrol med, vælges ud fra tid og overskud. Virksomheden fremviser indstikstermometer. Den anden medarbejder i køkkenet blev derefter interviewet, og oplyser, at der var sket en kommunikationsfejl, hvorfor vedkommende satte gastrobakken



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Midt- og Vestsjællands Politi,

Lokalstation Roskilde v/Coor

Kantine

Adresse Skovbogade 3

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 10683548

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ind i ovnen kl. 15.30 uden at tænde ovnen, og gik derefter hjem som den sidste i køkkenet, under antagelse af, at aftenarrangementet skulle starte kl. 16, hvor instrueret person skulle tænde ovnen. Dog ankom aftenarrangementet først kl. 18, og chili con carnen havde stået i den ikke tændte ovn i den mellemliggende tid. Interview af spisende til aftenarrangementet blev iværksat. Der blev modtaget svar vedrørende 16 deltagere. Samtlige af disse havde haft efterfølgende maveonde. Oplysningerne om inkubationstid, symptomer og varighed er i overensstemmelse med sporedannere, dvs. bakterier som kan medføre fødevarebåren sygdom, når varmebehandlede fødevarer udsættes for brud på kølekæden og gunstige temperaturforhold længe nok til, at der kan ske kraftig bakterievækst, som ikke elimineres tilstrækkeligt under den efterfølgende genopvarmning. Der er udelukkende berettet om sygdom blandt deltagere i aftenarrangementet. Efterfølgende blev medarbejder, der var instrueret i at starte ovnen, interviewet. Vedkommende oplyste, at det forudprogrammerede ovnprogram var på 20 min.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: I virksomheden dokumentation for egenkontrollens udførelse og genopvarmning er der dokumenteret opvarmning og genopvarmning af chili con carne torsdag d. 14-10-2021. Køkkenansvarlig oplyser at han i første omgang ikke kender til de nævnte dokumentationer. Den eneste anden køkkenansat kender således heller ikke til indtastninger i egenkontrollen. Efter lidt tid forklare køkkenansvarlig at han muligvis har dokumenteret forud eller har dokumenteret på den forkerte dag. Køkkenansvarlig kan derfor ikke redegøre for dokumentationen for opvarmning og genopvarmning d. 14-10-2021. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at virksomhedens dokumentation ikke er valid. Billedokumentation er foretaget.

Kontrolleret egenkontrol. Følgende er konstateret: Ifølge virksomheden skriftlige egenkontrolsprogram skal der måles en temperatur med et indstikstermometer ved hver nedkøling. Under tilsynet oplyser køkkenansvarlig at der ikke måles ved hver nedkøling, men at der måles ift. virksomhedens fastsatte dokumentationsfrekvens, som er en gang om ugen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet konkret vejledning om de skriftlige procedurer skal overholdes for nedkøling.

Der er udtaget prøver af chili con carne af den store produktion, som ikke har stået i den slukkede ovn.

Virksomheden har takket nej til kontraprøver. Prøverne blev ikke analyseret.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-10-2021

Dato