

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Norr**

Adresse Marselisborg Havnevej 46D

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39916274

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

16-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 20-02-2023	
Dato 27-10-2022	
Dato 31-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse om sygdom med mistanke til mad.

Fødevarestyrelsen har ved sagens afslutning ikke påvist en sammenhæng mellem indtag af mad fra virksomheden og udvikling af sygdom blandt gæster.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelse om sygdom blandt gæster, som har spist mad, som virksomheden har håndteret fredag den 12. maj 2023. Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster kan tyde på smitte med norovirus.

Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på andre gæster/selskaber fra samme dato.

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne:

håndvaskeforhold, gode arbejdsgange for håndvask, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring af arbejdsbeklædning og gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv. Udleveret faktaark med informationer omkring norovirus.

Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale.

Virksomheden oplyser, at der ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet i ugen op til anmeldelsen.

Køkkenpersonalet som er på arbejde under kontrolbesøget

Fødevarestyrelsen

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

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Norr**

Adresse Marselisborg Havnevej 46D

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39916274

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

bekræfter at der ikke har været syge i personalegruppen i den seneste uge.

Kontrolleret håndtering af menu serveret til selskab med syge - herunder håndtering af råvarer - og gennemgået hvor i køkkenet de enkelte retter er tilberedt. Flere blandt køkkenpersonale, som har håndteret menuen var til stede under kontrolbesøget. Mundtligt gennemgået håndtering af røget laks og spinat samt fremstilling af spinatchips, mørbrad og tilbehør samt chokoladedessert med tilbehør. Spurgt ind til pyntegrønt samt generel håndtering af krydderurter og velkomstdrinks og fremstilling af sødt til kaffen.

Fotodokumentation er medtaget - menuplan mv.

Fødevestyrelsen har iværksat spørgeskemaundersøgelse til det selskab med syge og endvidere er der foretaget active case finding blandt andre gæster den samme dag.

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 fødevebåren sygdom hos forbrugerne,
- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 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: opbevaringstemperatur i virksomhedens kølerum, adskillelse mellem grønt og animalske råvarer, angivelse af produktionsdato på egenproducerede færdigvare og delkomponenter i kølerum.

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

Fødevestyrelsen

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

16-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Norr**

Adresse Marselisborg Havnevej 46D

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39916274

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

område til anretning af kold og varmt køkken, kølerum og mundtligt gennemgået procedurer for rengøring af pålægsmaskine og renholdelse af pålægsmaskinen (ren under kontrollen).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for april og maj (til dags dato for 2023).

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Der er medtaget oplysninger med relevans for kontrollen (sporbarhed og kontaktoplysninger på selskaber og gæster).

Fødevarestyrelsen

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

16-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk