

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant SURI**

Adresse Havnevej 5

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 27099181

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 11-09-2017	
Dato 29-03-2017	
Dato 29-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforlæg på 60.000 kr. for markedsføring af sundhedsskadelige fødevarer er fremsendt.

Følgende er konstateret: Fødevarestyrelsen har modtaget oplysninger om mange syge med maveonde efter reception den 3/11, som virksomheden har leveret mad til (8 slags småretter). En person har henvendt sig til restauranten på vegne af 2 par (4 personer). Fødevarestyrelsen kontaktede i dag receptionsholder som oplyste at der var mange syge, og at man havde givet besked om dette til restauranten i mandags om 15-20 syge. Efterfølgende har Fødevarestyrelsen fået kendskab til ialt 24 sygdomstilfælde ud af 31 kontaktede.

Virksomheden oplyser, at der har været sygdom blandt personalet i dagene omkring receptionen. Virksomheden var ikke bekendt med retningslinjerne for karantæne efter maveonde. Fødevarestyrelsen foretager en kohorteundersøgelse ved at kontakte gæsterne til receptionen med spørgeskema for at undersøge hvad der kan være årsag til sygdom. Der blev serveret varmrøget laks, koldrøget hellefisk, kartoffel-skinke-mayo, pulled pork miniburgere, gravad kalv, okserøget barbeque, to slags ost på pind og frugtfad med udskåret frugt. Receptionsholderne serverede selv sodavand, øl, chips, vin og der var brændte mandler udenfor lokalet.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant SURI**

Adresse Havnevej 5

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 27099181

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden oplyste på kontrolbesøget, at 8 medarbejdere har deltaget i tilberedning af retterne til receptionen. Én medarbejder var sygemeldt med diarré mandag den 30/10 indtil kl. 18 og mødte på arbejde onsdag den 1/11 (40 timer efter symptomophør), hvor vedkommende deltog i tilberedningen af småretterne. En anden medarbejder var syg om torsdagen den 2/11 med maveonde, og vedkommende mødte op fredag den 3/11 men blev sendt hjem efter tre timer, da der ikke var brug for arbejdskraften. Denne person har deltaget i tilberedningen ved at klargøre service og lignende. Disse to medarbejdere har efterfølgende fået konstateret norovirus genogruppe I. En tredje medarbejder blev syg mellem fredag kl. 14.30 og lørdag morgen. Vedkommende havde med receptionsmaden at gøre onsdag og det halve af torsdag, men ikke fredag, hvor vedkommende var i restaurant Maskinværkstedet.

Fødevarestyrelsens kohorteundersøgelse og efterfølgende databehandling viste en signifikant forøget risiko for sygdom ved indtagelse af to af småretterne (koldrøget hellefisk (relativ risiko 4,3) og pulled pork miniburgere (relativ risiko 3,6)).

Ydet generel vejledning om regler for underretning af Fødevarestyrelsen ved mistanke om at man kan have markedsført sundhedsskadelige fødevarer.