

Virksomhed **Restaurant Noma**

Adresse Strandgade 93

Postnr./By 1401 København K

CVR-nr. 27394698

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

20-02-2013

Tidligere kontrol

Dato 28-11-2012	
Dato 14-12-2011	
Dato 07-10-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg foretaget på baggrund af henvendelse om sygdom med opkast og diare blandt spisegæster

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer skal beskyttes mod kontaminering som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminerede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand. Følgende er konstateret: Der er konstateret syge (opkast og diare - roskildesyg) i 12 selskaber med 63 syge ud af 78 spisende i perioden 12. feb. til 16. feb. Samtidig har der været sygdom blandt personalet som håndterer fødevarer. Ved kontrol er der desuden konstateret, at der var fx dild og chili produceret d. 13/2 som ikke var kasseret ved nulstilling, men det var personalemad. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Køkkenet er nulstillet 4 gange - kassation af alle håndterede fødevarer, desinfektion med klor og alle syge medarbejdere sendt hjem. Virksomheden oplyser, at de fremadrettet vil sørge for, at i tilfælde hvor køkkenpersonalet bliver syge, når de kommer hjem fra arbejde, vil køkkenet blive nulstillet ved: 1) kassation af håndterede fødevarer 2) desinfektion af overflader og udstyr ved chloropløsning eller opvaskemaskine 3) sørge for at ingen blandt køkkenpersonalet er smitteudskillere og skærpe



Virksomhed **Restaurant Noma**

Adresse Strandgade 93

Postnr./By 1401 København K

CVR-nr. 27394698

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

håndhygiejnen. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: Der var ikke rindende varmt vand i hanen ved håndvasken i forberedelsesområdet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: VVS firma blev tilkaldt umiddelbart efter kontrolbesøget. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes, at lederen af en fødevarer virksomhed straks skal underrette de kompetente myndigheder, hvis han antager eller har grund til at antage, at en fødevarer, virksomheden markedsfører, kan have sundhedsskadelig indvirkning på mennesker. Lederen underretter de kompetente myndigheder om de forholdsregler, der træffes for at afværge, at den endelige forbruger udsættes for risiko. Følgende er konstateret: Virksomheden har den 14. og 15. februar 2013 modtaget mails fra 2 selskaber, der oplyser, at 2 ud af 2 deltagere i begge selskaber er blevet syge efter at have spist i restauranten henholdsvis den 12. februar 2013 og 13. februar 2013. Disse 2 selskabsudbrud får Fødevarestyrelsen først oplyst af den ansvarlige for restauranten den 20. februar 2013. Yderligere har en køkkenmedarbejder været syg med opkastninger fredag aften den 15. februar efter at have fremstillet mad om dagen i restauranten, hvilket medarbejderen pr. mail har oplyst restauranten om allerede fredag aften. Dette har restauranten ikke reageret på ved nulstilling af køkkenet inden produktionsstart lørdag morgen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi erkender at de interne procedure ikke har været gode nok og pga. travlhed har medarbejder ikke læst mails om fredagen den 15. februar 2013. Fremadrettet vil der både være en dansktalende og en engelsktalende medarbejder, der visiterer mails, så der ikke er forsinkende led. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Visuel rengøringskontrol af produktion - 2 etager med flere afdelinger OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse i forbindelse med kontrolkampagne Personlig hygiejne og smitte via køkkenmedarbejdere. Virksomhedens skriftlige mikrobiologiske risikoanalyse er kontrolleret - OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Virksomheden er konkret vejledt om krav om brug af ikke offentlige toiletter til køkkenpersonalet.