

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Duck It Aalborg ApS - Sushi**

Adresse Skudehavnsvej 35

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 38591843

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 03-05-2022



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af fiskestykker (laks) til sushi.

Bødeforelæg fremsendt 15.000 kr.

Følgende er konstateret: 4 stk. 4 cm's høje kondibøtter med afskåret fersk laks til sushi opbevaret i køledisk målt til mellem 7,2 til 4,2 grader C og et enkelt sted +2 grader C. De ferske laksestykker er målt med kalibreret indstikstermometer og måleusikkerhed er fratrasket den målte temperatur på fersk laks. Kernetemperatur målt til 5,1 grad C. Der er målt af 2 gange, først kort efter tilsynets start og dernæst ca. 1, 15 time senere. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Har lige skåret laks. Kan ikke forstå, at der er stor forskel på temperaturer i kølebord.

Gennemgået procedurer for optøning, afskæring og opbevaring af rå fiskeprodukter. Virksomheden har redegjort for denne procedure og oplyser at fisk optøes i køleskab, skæres i skiver og opbevares på køl indtil der produceres sushi. Kontrolleret at opvaskemaskine kan opnå en temperatur på min. 80 grader ved sidste hold skyllevand.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Duck It Aalborg ApS - Sushi**

Adresse Skudehavnsvej 35

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 38591843

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Bordblæser er belagt med sorte indtørret snavs og kører ved tilsynets start., Gummilister i kølebords døre er revned og har med sorte belægninger af indtørret snavs af ældre dato, lamper over tilberedningsbord til sushifremstilling er belagt med grå spindelvæv og støv. Der er en del ophobning af rod, i hjørnet af gulv under kasseapparat.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg har ikke haft lukkevagt i går.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Emfang er belagt med tyk lag af gul/brunfarvet olie. Indvendige sider af opvaskemaskine har sort lag af snavs af ældre dato, Dørkarm indtil bod har produktrester og nedtrådt sort bægning. Køleskab, der står i fælleslager har på ydersiden af lågerne belægning efter beskyttelsesfilm. Disse belægning er blevet til sorte indtørrede plamager.

Fælles lager med køleskabe og fryser: Her fremstår gulvet med sorte belægning af snavs af ældre dato, samt spildte produktrester, papirstykker, plastiksno, plastikhandsker og andet udvedkommende effekter.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i kølebordslåger. Disse er defter, hvortil der er ligger en del ansamling af sortfarvet snavs og produktrester.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Fotodokumentation af forholdene er taget af påtalte forhold.

Fødevarestyrelsen

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

16-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift