

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boys Albertslund ApS**

Adresse **Holsbjergvej 35**

Postnr./By **2620 Albertslund**

CVR-nr. **41642572**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

10-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-02-2022	
Dato 08-09-2021	
Dato 18-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleenheder herunder adskillelse og tildækning af fødevarer, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt konkret om opsætning af nyt kebabspyd ved åbning samt nedskæring af kebabspyd ved luk. Medarbejder informere om at de starter med 10kg spyd og efterfølgende sætter et 40kg spyd på omkring kl. 12.00 i løbet af åbning.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: Virksomheden medarbejder oplyser at de starter kl. 8.00 med at nedkøle tilberedte hele kyllinger på spyd. Kl. 11.40 på tilsynet er kyllingen igang med at blive pillet. Kl. 12.05. Den bliver målt med kalibreret indstikstermometer til 20,5°C.

Nedkølingsprocessen er fra kl. 08.00-12.00 i dette tilfælde fra 65°C-10°C på max 4 timer. Der er ca. 3 spyd med 3 hele kyllinger på hver. Der observeres også kyllinger i pose oven på ovn. Der bliver sagt at disse skal smides ud men de er lune og

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boys Albertslund ApS**

Adresse Holsbjergvej 35

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 41642572

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

medarbejder, der piller kyllinger fortæller at disse også skal pilles og medtages i produktionen. Efter medarbejder er færdig med at pille kylling af skrogene, bliver beholder med kyllingekød sat i vandbad til varmholdelse. Telefonisk oplyser ejer at kyllingen er tilberedt senere. Kl. 13.00 måles 20,5 grader i kyllingekød med kalibreret indstikstermometer. I virksomhedens dokumentationer for nedkøling af grill kyllinger tager nedkølingen ikke mere end 2 timer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider det hele ud. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Konkret vejledt om at følge egenkontrollens procedurer for nedkøling samt om, ikke at behandle kyllingekød i køkken under nedkølingsprocessen.

Konkret vejledt om ikke at tage alle kyllinger ud fra køl efter endt nedkøling, således at kødet ikke temperaturbelastes mere end højst nødvendigt.

Konkret vejledt om, at fødevarer der skal varmholdes, først varmebehandles til min. 75 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsområde, køkken med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmeholdelse, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2023 til dags dato.

Kontrolleret: Tilgængelig af egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: Virksomheden medarbejder vidste ikke hvordan de skulle komme til egenkontrolprogrammet og fødevarestyrelsen måtte hjælpe med at finde og logge ind. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om tilgængelighed og adgang.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kebabspyd af 40kg og 15kg fra danske registreret leverandør via

Fødevarestyrelsen

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

10-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boys Albertslund ApS**

Adresse Holsbjergvej 35

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 41642572

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Fødevarestyrelsen

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

10-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk