

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aalborg Streetfood - Fish &**

Chips

Adresse Skudehavnsvej 35

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 38424157

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

31-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for håndtering af blæksprutte til færdigretter, virksomheden oplyser de kommer hjem frossen, herefter de optør i køleskab og bliver skåret i ringe, de opbevarer blæksprutte ringene i kølebord i beholder under is. Virksomheden oplyser de bruger is til opbevaring af den rå fisk, som de får fra main bar.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Det indskræpes, at virksomheden overholder deres egenkontrolprocedurer for opvarmning af fødevarer. Følgende er konstateret: Der måles ikke opvarmningstemperatur på friterede fødevarer, herunder Calamari. Virksomheden kan herved ikke sikre sig at temperaturerne kommer op på minimum 75 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil fremskaffe et indstikstermometer. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke fået koblet opvaskemaskine til, og rengør diverse

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
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aalborg Streetfood - Fish &**

Chips

Adresse Skudehavnsvej 35

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 38424157

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkken redskaber såsom skærebrætter, knive og plastik bøtter i hånden, virksomheden har ikke en elkedel til rådighed så en grundig desinficering kan ske.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for hvilke grader, en sikker desinficering sker ved.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Virksomhedens tørlager.

Følgende er konstateret: Gulv i tørlager fremstår med brudt overflade, hvilket ikke gør gulvet vaskbart.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden overholder ikke deres skriftlige egenkontrolprocedurer for de kritisk kontrolpunkt: måling af opvarmningstemperatur (kernetemperatur) med indstikstermometer. – Virksomheden oplyser at de ikke har haft et indstikstermometer et stykke tid, og oplyser samtidigt at de opvarmer calamari stykker i friture til de er gyldne, der dokumenteres med opvarmnings temperatur fx d.15/5-2023 til 83grader, d. 23/5-23 til 86 grader C og d. 30/5-23 til 83 grader C, uden at virksomheden har haft et indstikstermometer.

Virksomhedens manager oplyser, at der er dokumenteret med en fiktiv temperatur over 75 grader C i egenkontrol programmet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil sørge for at få et indstikstermometer som ligger fast i virksomheden.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmningstemperaturer for fiskeprodukter. Virksomheden har udpeget den som et kritisk kontrolpunkt og valgt en dokumentationsfrekvens på 1 gang ugentlig.

Fødevarestyrelsen

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

31-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk