

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KafféFair Strandvejen**

Adresse **Strandvejen 19**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **37296961**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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, 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

10-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-09-2022	
Dato 17-05-2022	
Dato 10-03-2022	
Særlige mærkningsordninger	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolrapport er ændret den 15. maj 2023.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse fra virksomheden, vedrørende mistanken om fødevarebården sygdom.

Virksomheden har modtaget henvendelser fra flere gæster, der er blevet syge efter at have spist mad fra virksomheden ved et arrangement onsdag den 08.02.2023 (Aalborg spiser sammen). Til arrangementet, der er afholdt i virksomhedens lokaler, har ca. 80 personer spist "sammen", fordelt på 4 langborde hvor maden blev serveret i skåle og fade på bordene.

Virksomheden oplyser at det kun er personer fra den ene bord, der har rapporteret at de er blevet syge efter arrangementet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Gennemgået menu der blev serverede ved arrangementet onsdag den 08.02.2023 - Menu: Chilli con carne, salat med oliedressing, brownie med vanilje-fløde-creme.

Gennemgået procedure for tilberedning af chili con carne.

Kokken oplyser at retten er gennemkogt i streamer på dagen og derefter om hældt til store cantiner og varmholdt i ovn ved 110 gradet indtil ud portionering i skåle.

Kokken bekræfter at der ikke har været en nedkøling af retten mellem produktion og servering.

Kokken oplyser at der er serveret salat til. Salaten er indkøbt

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 **KafféFair Strandvejen**

Adresse Strandvejen 19

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 37296961

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

skyllet og anrettet direkte i skåle, hvor den er vendt med en olie-sennep-dressing.

Der stod vand på bordene til fri afbenyttelse og gæsterne kunne bestille øl og sodavand i baren.

Kokken oplyser at brownien blev anrette på træbræt (6 stk. på hver) med vanillin-fløde-creme sprøjtet på brownien inden servering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tagtøjet det blev anvendt i forbindelse med serveringen var af en passende længde til de anvendte skåle og fade.

Følgende er konstaterede: Virksomheden oplyser at bambus lågene til vandflasker og træ-brædderne, der blev serverede brownie på vaskes op i hænderne og stille til afdrypning, ude efterfølgende desinfektion.

Fødevarestyrelsen har udtaget prøver til mikrobiologisk analyse af følgende fødevarer: Chilli con carne producerede den 08.02.2023 og olie-senneps-dressing producerede den 06.02.2023.

Fotodokumentation af sporbarhed medtaget. Virksomheden har desuden udleveret og fremsendt sporbarhedsdokumentation til Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen vil iværksætte spørgeskemaundersøgelse blandt spisende gæster.

Vejledt generelt om regler for opvarmning, varmholdelse og nedkøling af fødevarer.

Herunder er bl.a. følgende kontrollerede: virksomheden har fungerende termometre i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrollerede: Rengøring af lokaler og udstyr.

Følgende er konstateret: I køleren sidder der på blæseribberne til indblæsningen fedet mørke belægning. På kølebordet i serveringsområdet er der ansamlinger støv på udblæsningen fra køleren.

På rulle-maskine og elefantfoden i bagerafdelingen, ses der nogle steder indtørret produkt rester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Da ingen af fladerne er produktberørende og alle vare i kølerummet er fuldt emballeret.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for registrering af opvarmning og nedkølings temperatur for kødsovs til lassange eller Chilli con carne. Set dokumentation fra 25.01.23, 30.01.23 og 10.02.23.

Fødevarestyrelsen

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

10-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KafféFair Strandvejen**

Adresse Strandvejen 19

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 37296961

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for alternative nedkøling værktøjer, herunder SITTl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for registrering af køle og frost temperatur. Set dokumentation fra 25.01.23, 30.01.23 og 10.02.23
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Fødevarestyrelsen

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

10-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk