

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Catch Sushi Bar & Cocktails**

Aps

Adresse Vesterå 14

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 41605235

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

17-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 04-09-2023	
Dato 09-06-2023	
Dato 19-04-2023	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolrapporten er ændret den 27.februar 2024

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Kontrolleret virksomhedens procedurer og håndtering i forbindelse med opvarmning af tempora rejer og opbevaring og holdbarhed af fisk- og fiskevarer, som tigerrejer. Ved dagens måling af tigerrejer er der målt en temperatur på 1.8 grader C . Disse er tilberedt til Sticks den 15. november 2023. Virksomheden benytter en kølebro, hvor der opbevares sliced fisk, rejer, surimi mv. til produktion af sushi. Her er opsat p-skiver ved hvert enkelt boks, og der benyttes 3-timers regel.

Vejledt generelt om regler for varmebehandling af fødevarer ved lave temperaturer. Vejledt konkret om løsningsforslag til sikring af korrekt varmebehandling ved lave temperaturer. Herunder er bl.a. følgende gennemgået: Måling af temperaturer i fødevaren, kalibrering af pH-metre.

Fødevarestyrelsen

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

3 timer 30 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 **Catch Sushi Bar & Cocktails**

Aps

Adresse Vesterå 14

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 41605235

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Indskærpelse fremsendt vedrørende at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret:

Ved tilsynet blev det konstateret,

- at virksomhedens medarbejdere ikke skyllede frugt og grønt, der skulle benyttes til sushi. dette gjaldt både , avokado og mango.

- at der blev anvendt klude med sæbe til spækbrætter, hvor der produceres suhi og til andre overflader, som køleskabslåger, borde og andet, uden mellemliggende skyl og vask af klude

- at virksomhedens køkkenmedarbejdere ikke vaskede hænder med handsker i den tid, der var tilsyn i køkkenet, når man skiftede fra en arbejdsopgave til en anden. Der blev i den mellemliggende periode ikke skiftet handsker.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil fremadrettet skylle frugt og grønt, samt præcisere at der skal skiftes handsker.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale. Virksomheden oplyser, at der har/ikke været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet.

Kontrolleret virksomhedens ledere og medarbejders kendskab til norovirus, herunder faciliteter og procedurer for personlig hygiejne, håndvaskeforhold, gode arbejdsgange for håndvask samt hygiejnisk brug af handsker, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring af arbejdsbeklædning adskilt fra privat tøj/genstande, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdomsprocedurer for, hvor lang tid personalet anbefales at blive hjemme efter symptomer er stoppet. Virksomhedens medarbejdere og ejer, samt manager kunne ikke redegøre for disse procedurer

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret, rengøring af virksomheden lokaler og inventar

Fødevarestyrelsen

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

17-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Catch Sushi Bar & Cocktails**

Aps

Adresse Vesterå 14

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 41605235

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Følgende er konstateret: Spækbrætter med indgroet gule belægninger, hjul til bokse er belagt med snavs og kanter opvæg og gulv er belagt med sort fedtet snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Indskærpelse fremsendt vedørende at ledere af fødevarevirksomheder skal indføre, iværksætte og følge en fast procedure eller faste procedurer, der er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret:

Kontrolleret virksomhedens procedurer og håndtering i forbindelse med opvarmning og syring af ris. der er ved tilsynet dags dato udført en kontrolmåling af syrnede ris. Der er målt pH 4,21 ved en temperatur på ris ved 40,2 grader C. Virksomheden oplyser, at de benytter en fast opskrift til syring af ris. Virksomheden fremviste og udførte kontrolmåling af ris med en elektronisk pH-meter. Virksomheden oplyste, at pH-meter var ca. 2 mdr. gammel, og er kalibreret da den skulle bruges første gang, og er ikke blevet kalibreret efterfølgende. Ved gennemgang af instruktionsbogen, der medfulgte pH-meteret, er der her oplyst, at pH-meter skal kalibreres efter brug. Virksomhedens procedurer for rengøring af pH-meter er oplyst, som følgende: Efter brug bliver den skyllet, aftørret og desinficeret med desinfektionsklud.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomhedens manager var ikke klar over, at den skulle kalibreres efter brug.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens ugentlige dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for pH-måling, opvarmning, samt varemodtagelse.

Fødevarestyrelsen

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

17-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk