

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Min Hjørring ApS**

Adresse **Bispensgade 136**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **34483183**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

24-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 05-07-2022	
Dato 22-09-2021	
Dato 21-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse med mistanke om fødevareroverført sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleretuden anmærkninger:

Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Gennemgang af procedurer ved varmholdelse i buffet, håndtering af rester fra buffet, håndtering af spiseklare fødevarer samt procedurer for at sikre at fødevarer der ikke varmholdes, ikke står på buffeten mere end 3 timer, buffeten er udstyret med ta'tøj i passende længder. Virksomheden har buffetservering hver aften fra klokken:17.00, før serverer virksomheden a la carte.

Gennemgået menuer på buffet søndag d. 21. september: Forskellige varme retter, hvor kød (Nakkefilet og kylling) som indgår i retterne steges omkring klokken 14.00, køles ned og tilberedes i varm ret om eftermiddagen til aftenens buffet samt nogle gange til følgende aftens buffet. Gennemgået procedurer ved tilberedning af sushi, samt procedurer for pH måling af sushiris. Gennemgået virksomhedens håndtering og adskillelse afspiseklart grønt og råt kød i køkkenet. Virksomheden har i køkkenet indrettet en afdeling til tilberedning af rå spiseklaregrøntsager til buffet og en separat station til forarbejdning af råt kød til retter.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 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 **Min Hjørring ApS**

Adresse Bispensgade 136

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 34483183

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Gennemgået virksomhedens procedurer ved nedkøling af forstegt kød.

Gennemgået virksomhedens procedurer ved oplæring af nyt personale.

Gennemgået virksomhedens procedurer ved sygdom hos personalet.

Gennemgået virksomhedens indretning af buffet herunder opbevaring af råt kød i samme køleenhed som snittet grønt. Virksomheden oplyser at kokken steger alt fra kundernes tallerken, når de kommer op med tallerkner med råt kød.

Gennemgået procedurer for indfrysning af rå laks til sushi, som virksomheden oplyser fryses til -18 C i mindst 3 døgn.

Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på andre gæster/selskaber.

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: håndvaske- og toiletforhold, 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 sygdom mv.). Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale. Virksomheden oplyser, at der ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet.

Kontrolleret oplysninger om pasning af syge pårørende.

Kontrolleret faciliteter og procedurer i forbindelse med buffetservering.

Fødevarestyrelsen vil iværksætte spørgeskemaundersøgelse.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Hygiejne: Rengøring: Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Gennemgået virksomhedens procedurer ved brug af desinfektionsmidler. Virksomheden kan ikke dokumentere at de anvendte desinfektionsmidler er godkendt til brug på produktbærende overflader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om anvendelse af desinfektionsmidler samt at desinfektionsmidler til brug på produktbærende overflader skal være godkendt af Fødevarestyrelsen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, fryserum, produktionskøkken, lokale til tilberedning af sushi, lokale til stegning af råt kød fra buffet, råvarelokale samt

Fødevarestyrelsen

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

24-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Min Hjørring ApS**

Adresse Bispensgade 136

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 34483183

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

opvask.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for pH måling af sushiris, opvarmning, varmholdelse på buffet, varemodtagelse af laks samt varemodtagelse af køle- og frysevarer for juli til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for personlig hygiejne.

Mærkning og information: Mærkning og information: Kontrolleret og medtaget sporbarhed på følgende fødevarer: fersk laks, hakket oksekød, melon, nakkefilet. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke kan påvises en sammenhæng mellem sygdomsudbrud og indtagelse af mad serveret i virksomheden søndag den 21. september 2022.

Fødevarestyrelsen

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

24-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk