

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Cans Smørrebrød & Grill**

Adresse Lindholm Nærbanevej 1

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 41886153

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-06-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 22-08-2022	
Dato 09-02-2021	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevarer, virker korrekt. Brun sovs opbevares i mindre portioner i fryseren efter nedkølingen. Opbevaringstemperatur i køleskabet med bl.a. fonden. Opbevaringstemperatur i fryseren med brun sovs og steg. Håndvask i køkken er med koldt, varmt vand, sæbe og engangspapir. Vejledt konkret om korrekt anvendelse af håndvasken inden arbejdet med fødevarer.

Virksomheden er vejledt og præsenteret for det nye værktøj, SiTTi på Fødevestyrelsens hjemmeside. SiTTi kan anvendes til bl.a. sikre nedkøling. Fremviste diverse billeder fra samme hjemmeside om "nedkøling". Udleveret fakta ark om emnet. 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: Temperatur i fonden, som er blevet lavet af kylling og løg, og er i køleskabet siden i går, er målt til 14,9°C. Fonden blev opbevaret i en stor gryde 15-20 L.

Virksomheden oplyste, man slukkede for komfuret omkring kl.

Fødevestyrelsen

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

2 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

