

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nadiaz Sandwich**

Adresse Reberbansgade 12

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 28964684

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 21-03-2022	
Dato 13-03-2019	
Dato 18-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Virksomheden opbevarer salatbaren med kylling, tun, falaffel pastasat, nudler kartoffelsalat mv. i beholdere som er overfyldte, her er det svært for virksomheden at holde temperaturen under 5 grader. Her måles temperaturer i øverste lag fødevarer til over 5 grader. medejer forklarer at beholdere bliver skiftet hver 4. time, medarbejder forklarer at de skifter 2 gange dagligt i åbningstiden som er fra kl. 8.30-21.00.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomheden overholder deres skriftlige egenkontrol procedure, som siger at de skal overholde 3 timers rettesnor i salatbaren.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Gulv bag køledisk i betjeningsområde med tilberedning fremstår meget beskidt, skabe bag køledisk i betjeningsområde med tilberedning er meget fedtet og med

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nadias Sandwich**

Adresse Reberbansgade 12

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 28964684

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inde tørret madrester på håndtag hvor personale røre ved hver gang der produceres sandwich, samt madrester og skidt ved siden af køleskabene.

Køkkenlokale: lister på køleskabe fremstår i tu, og med skimmellignende belægning, her ses sorte og røde belægninger. Opvaskemaskine: Her ses til kalkning med gule og røde belægninger, i kant hvor det rene opvask også røre. Skraldespandsstativ i køkkenområde fremstår med snavs og indetørret madrester på hjul og stativ.

Udendørs kølevogn: Her fremstår køle blæser med tykt lag støv og snavs på bagsiden, her opbevares emballerede fødevarer. Køleskab i køkken: Her fremstår køleblæser med skimmellignende væks og grå/sort støv og snavs direkte over åbne dressing flasker.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vil de få styr på, normalt rengøre de 1 gang i ugen.

Virksomheden oplyser at de har bestilt nye lister til køleskabe. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Netdør, bord i mellemgang. Følgende er konstateret: Netdør er itu i øverste lag, så der er fare for indgang af skadedyr. Bord i mellemgang har rå træben, som ikke er rengøringsvenlige. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse: Her er kontrolleret for salatbar. Denne er udpeget som CCP, virksomheden har fastsat en dokumentationsfrekvens 1 gang ugentligt.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrol for salatbaren.

Følgende er konstateret: Her er dokumenteret 1 gang ugentligt for maj måned, men virksomheden oplyser at de ikke måler temperatur men derimod aflæser på displayet hvad temperaturen er. Virksomheden oplyser at de ikke har adgang til termometer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om vigtigheden af egent måleudstyr som kan måle fødevarens kerne temperatur i salatbaren, hvis virksomheden vælger at udskifte 2 gange dagligt.

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

Fødevarestyrelsen

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

01-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk