

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	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 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	
13-09-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 02-08-2023	
Dato 26-06-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 22-08-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for fremstilling af smørrebrød og stjerneskud, herunder håndtering og opbevaring af råvarer Virksomheden fremstiller 10 varianter af smørrebrød blandt andet fiskefilet med remoulade, citron og pynt og æg & rejer med mayonnaise, citron og pynt.

Virksomheden oplyser at smørrebrød kun fremstilles frisk, og laves lige inden det skal afhentes eller leveres. Virksomheden spørger kunden ved bestilling hvornår det skal spises. Ved større leveringer oplyser virksomheden at det tager cirka 1½ time og det laves direkte ned i æsker. Der foregår ikke produktion af smørrebrød på tilsynet. Pålæg og pynt, herunder løgringe, appelsin- og citronskiver skæres på pålægsmaskine og opbevares i skabskøl.

Temperaturer kontrolleret i skabskøler og skuffer hvor der opbevares skiveskåret rullepølse og rejer i lage, OK.

Rengøring af pålægsmaskine: virksomheden oplyser at kniv og skærm vaskes op i opvaskemaskine, slæde vaskes op i hånden med vand og sæbe. Øvrigt udstyr som kantiner, knive og skærebrætter vaskes op i opvaskemaskine.

Skyllvandstemperatur er 87 grader C.

Fødevestyrelsen

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

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Virksomhed **Cans Smørrebrød & Grill**

Adresse Lindholm Nærbanevej 1

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 41886153

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Der er under tilsynet set håndtering og klargøring af frugt og grønt, set skæring af løgskiver og appelsin- og citronskiver. Virksomheden har mundtlig redegjort for produktions flow, herunder at frugt og grønt skylles inden håndtering og det skæres inden pålæg med mellemliggende rengøring.

Virksomheden er vejledt om desinfektion af udstyr, herunder anvendelse af kogende vand til desinfektion af slæde til pålægsmaskine.

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 køkkenpersonalet.

Fotodokumentation af lokaler, håndvaskefaciliteter, sporbarhedsdokumentation på rejer foretaget.

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus, samt vejledt konkret om destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med desinfektionsmiddel, som er effektivt over for norovirus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevearebåren sygdom hos forbrugerne,

- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,

- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj,

Fødevestyrelsen

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

13-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cans Smørrebrød & Grill**

Adresse Lindholm Nærbanevej 1

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 41886153

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilberedningsområder, redskaber, udstyr og inventar, samt personaletoilet.

Følgende er konstateret: indtørrede gullige belægninger på kølegitre øverst i stålkøleskab og i opvaskemaskine ses bag arm og øverste lågekanter sorte belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring og produktion.

Kontrolleret: dokumentation. Følgende er konstateret: Kritiske kontrolpunkter, varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling er sidste foretaget 20. juli 2023. Virksomheden har fastsat en frekvens 1 gang om måneden. Der mangler således for august måned. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om dokumentation.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: rejer i lager, aspargessnitter, agurker og rødspætte fileter ud fra faktura. 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 leveret den 7. september 2023.

Fødevarestyrelsen

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

13-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift