

Kontrolrapport



Virksomhed **KUNSTEN Museum of Modern Art,**

Aalborg Cafe Aalto

Adresse Kong Christians Alle 50

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 47218268

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

03-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	28-09-2017	
Dato	03-01-2017	
Dato	02-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken og personalet toilet-ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur samt hygiejnisk opbevaring af fødevarer i frost og køl -herunder er mælkekøler i tjenerområde justeret til 3 grader således krav om max 5 grader er overholdt til enhver tid-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret i køkken, kølerum-ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret i køkken, kølerum -ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret odokumentation for perioden november til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, genopvarmning, opvarmning og nedkøling af fødevarer-ok. Idag vejledt om reglerne for nedkøling af fødevarer sker ved kernetemperatur i fødevaren går fra min. 65 grader til 10 grader inden for max 3 timer.

Virksomheden har blæstkøler til nedkøling af suppe og sovs, i små portioner i kondibøtte-ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolrapport er placeret ved disk, idag vejledt om reglerne for at kontrolrapport er placeret ved indgang til restaurant-ok. Kontrolleret kontrolrapport på egen hjemmeside-ok

Mærkning og information: Vejledt om regler for information om allergene ingredienser, at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås. Allergenliste udl.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

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