

Kontrolrapport

Virksomhed **Boformen , Afsnit A, 1.sal**

Adresse Sonjavej 61

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29189420

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

20-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-01-2018	
Dato	07-03-2017	
Dato	09-01-2017	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis kontrol af temperatur og frys 1.sal samt afd. C Stue og 1.sal-OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Afd.A 1.sal samt Afd. C, stue og 1.sal, Køkken, gulv, vægge, borde, stikprøvevis skabe, skuffer og hylder, køl og frys, tørlager, arbejdsredskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Afd. 1.sal samt Afd. C, stue og 1.sal, Køkken, gulv, vægge, borde, stikprøvevis skabe, skuffer og hylder, køl og frys, tørlager, arbejdsredskaber.. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret for afd. A 1.sal, afd.C, stue og 1.sal, for varemottagelse, temperaturkontrol af køl og frys, samt opvarmning af fødevare.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrol af holdbarheds af fødevare på køl, frys og tørlager. Vejledt i mærkning af mindst holdbar til/bedst før og sidste anvendelses dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk