

Kontrolrapport

Virksomhed **F. SALLING A/S**

Rooftop

Adresse Nytorv 8

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 35954716

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

23-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	29-01-2019	
Dato	25-09-2018	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer på køl og frost i produktionskøkken og rooftops anretnings køkken. Procedure for måling af temperaturer ved varemodtagelse. Der er håndvaske i produktionslokalerne - disse er forsynet med koldt to varmt vand, sæbe og engangspapir.

Vejledt konkret om løsningsforslag for korrekt opbevaring af kølekrævende fødevarer til "brunch", fx. pålæg, hvis disse opbevares i køleopsats i længere perioder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har oplyst, at der er bestilt ny gulvliste til frostrums dør.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrol for fælles varemodtagelse fra juni 2021 til dags dato (stikprøvevis kontrol), samt for opvarmning og nedkøling i oktober og november 2021. Vejledt generelt om hvilke fødevarer, man sætter fokus på, når varemodtagelsen dokumenteres. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for procedurer for syltning af grøntsager, ved anvendelse af faste opskrifter. Virksomheden konkret vejledt om beskrivelse af procedure i egenkontrol, samt udarbejdelse af risiko analysen for aktiviteten.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed