

Kontrolrapport



Virksomhed **Applaus ApS**

Adresse Ved Stranden 9A, st

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 40626247

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

26-06-2020



Tidligere kontrol

Dato	02-05-2019	
Dato	27-03-2018	
Dato	19-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur samt hygiejnisk opbevaring af fødevarer i køl -ok. Kontrolleret håndvask herunder hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken -ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, køl-ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation ffra opstart til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer, herunder oplyser virksomheden at der anføres årstal på skema -ok. kontrolleret risikoanalyse, og virksomheden har relevante risikoanalyse, samt et egenkontrolprogram med frekvens for kontrol og dokumentation-ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens fødevareaktiviteter, herunder oplyser virksomheden, at det er en fejl de har ansøgt om import og økologi, da de ikke har nogen af disse aktiviteter alligevel-ok

Kontrolleret: Samme ejer, ny selskabsform -videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte-ok. Restaurant-ok. Starthjælpevejledning om fødevarekontrol ,Allergener, egenkontrol, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed