

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant SMAEK**

Adresse Ved Stranden 4

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 40539409

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-11-2020	
Dato 09-07-2019	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse vedr. mistanke om fødevarebåren sygdom.

Fødevarestyrelsen kan ikke påvise en sammenhæng mellem , den serverede mad og mistanken om fødevarebåren sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Gennemgået menu for julepakker serveret den 25.11.23. der er serverede 160 kuverter hvoraf 59 har indeholdt mellemretten med jordskokkesuppe. Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på andre gæster/selskaber fra samme dato. Gennemgået menu med køkkenchef og kok i forholdt til procedure for udportionering, opvarmning, genopvarmning og nedkøling, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køler og kølerum i køkkenet, samt køle- og fryserum på førstesal.

I tørvarelager på første sal, fremstår væggen med huller i

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant SMAEK

Adresse Ved Stranden 4

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 40539409

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overfladen og ved anrette station i forbindelse med baren fremstår bordpladen med afskalninger. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af fødevarelokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) - Opvarmning og nedkøling, herunder dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater herfor fra den 31/08-23 til d.d. 28/11-23.

Samt virksomheden mundtlige og skriftlige egenkontrolprocedure for sygdom/personlig hygiejne. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse - Virksomhedens risikoanalyse fremgår med et andet virksomheds navn - Virksomheden har redegjort for hvordan virksomheden egenkontrolprogram er tilpasset fra en søster virksomhed - Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning, nedkøling og genopvarmning. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk