

Virksomhed **Bistro 59**

Adresse Christiansgade 59

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 35059407

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 Kontrollkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

14-10-2015

Tidligere kontrol

Dato 29-07-2015	
Dato 23-10-2014	
Dato 13-03-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på tørlager, i køleskabe og fryser, herunder kontrol af temperatur i køleskabe og fryser. Kontrolleret at der forefindes sæbe og engangshåndklæder ved håndvaske, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, lager og serveringsområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: kælder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for udført egenkontrol af varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse i perioden juli 2015 til dags dato. Gennemgået om virksomhedens risikoanalyser svare til aktiviteterne, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt virksomheden konkret i at skilte med, at de kan oplyse gæsterne omkring allergener i deres fødevarer.