

# Kontrolrapport



Virksomhed **BEHAG DIN SMAG ApS**

Adresse Slotsgade 16 A

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 28116039

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>07-03-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-03-2016	
Dato 23-09-2015	
Dato 16-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost. OK. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og betjeningsområde. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, betjeningsområde, isterningsmaskine, tørlager samt gæstetoiletter og personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Betjeningsområde, køkken samt køle og frysefaciliteter. Vejledt konkret om skadedyrssikring af hul/rør i væggen ved tørlager. Forholdet betragtes som bagatel ved dette til syn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse samt opvarmning for perioden december 2016 til d.d. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen