

Kontrolrapport



Virksomhed **Aalborg Lufthavn Pølsevogn**

Adresse Ny Lufthavnsvej 100

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 20121483

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
15-05-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 06-01-2016	
Dato 23-01-2015	
Dato 01-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er opdannet til pølsevogn samt salt fra automater, kontrolleret pbevaring af fødevarer i køle/fryseskab, målt temperatur i køl/frys, kontrolleret at der er sæbe og engangshåndklæder ved håndvask, kontrolleret procedure for håndtering af opvarmning og varmholdelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Pølsevogn, lager og personale toilet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. set dokumentation for udført kontrol af opvarmning og varmholdelse af fødevarer, temperaturkontrol af køl/frys, kontrol af varemodtagelse for marts og april 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. ydet vejledning omkring korrekt placering af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.