

Kontrolrapport



Virksomhed **Aalborg Lufthavn Gastro**

Adresse Ny Lufthavsvej 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	
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	
<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 29-09-2015	
Dato 23-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleskabe, målt temperatur i køl, kontrolleret at der er sæbe og engangshåndklæder ved håndvask. virksomheden har pt. kun begrænset tilvirkning indtil nyt køkken er færdig.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ekspeditionsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, temperaturkontrol af køl for perioden januar 2017 til dags dato. ydet vejledning omkring opdatering af risikoanalyse og egenkontrol program når aktiviteterne udvides.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af sandwich. ydet vejledning omkring reglerne for at virksomheden skal mærke med "best før" eller sidste anvendelsesdag" samt skilte med at oplysninger omkring alegener kan fås ved henvendelse hos personalet.