

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Brdr. Price Aalborg**

Adresse C.W. Obels Plads 16

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 37777420

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
15-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 09-05-2017	
Dato 05-01-2017	
Dato 11-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at virksomheden sikre sig, at fødevarer håndteres på en sådan måde, at vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer undgås. Følgende er konstateret: Virksomheden varmholder hele kødstykker ved en temperatur på 56°C i mere end 3 timer. Efterfølgende kan samme fødevarer nedkøles, genopvarmes og varmholdes ved 56°C igen. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, ok. Vejledt om skadedyrssikring af lager, hvor der opbevares bl.a. køkkenruller m.m.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret:

Virksomhedens risikoanalyse omfatter ikke tilberedningsmetoden sous vide, hvor der tilberedes, varmholdes og genopvarmes hel stykke kød ved 56°C. Virksomhedens nuværende risikoanalyse beskriver kun varmholdelse ved min 65°C og genopvarmning til min 75°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Brdr. Price Aalborg

Adresse C.W. Obels Plads 16

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 37777420

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontaktede udbyder af elektronisk egenkontrol, så egenkontrolprogrammet fremadrettet også dækker sous vide. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser, at hele kødstykker varmebehandles, varmholdes og genopvarmes til 56 grader. Der er dog ingen dokumentation for dette. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der vil fremadrettet blive lavet dokumentation for dette. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport, ok.



15-02-2018

Dato