

# Kontrolrapport



Virksomhed **OK Mad & Vin**

Adresse Kjellerupsgade 13

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 34965633

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
<b>21-09-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-09-2016	
Dato 20-04-2015	
Dato 05-05-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl og frost.

Fødevarer opbevares tildækkede eller emballerede.

Konstateret: Der er sæbe og engangspapir ved håndvask ved køkkenen, men der er kun koldt vand. Virksomheden oplyste, røret til håndvasken er lige blevet udskiftet, og varmt vand er ikke koblet endnu.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regel hertil.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Renholdelse af spiseområde, personaletoilet, det ene kundetoilet, samt køkken. Virksomheden har beskrevet procedure for rengøring af gulv i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indsticktermometer til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Risiko analyse. Egenkontrolprogram. Dokumentation for opbevaringstemperatur, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling i 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport i indgangen til restauranten.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed