

# Kontrolrapport

Virksomhed **Prinses Juliana A/S**

v/Michael Andersen

Adresse Vestre Havnepromenade 2

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 82863028

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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>15-06-2018</b>                 |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>          |  |
| Dato 13-11-2017                   |  |
| Dato 07-08-2017                   |  |
| Dato 20-05-2017                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, håndtering af fødevarer ved tilsyn herunder varemottagelse af fersk fisk, mundtlig procedure for tilvirkning af æg, at håndvask er tilgængelig i køkken og at der forefindes sæbe og engangspapirhåndklæder til hygiejnisk vask af hænder samt opbevaring af skovl til at tage isterninger med i barområde. Kontrolleret at virksomheden modtager hyldeblomst fra registreret virksomhed. Virksomheden har oplyst, at alle fødevarer kommer fra registreret virksomhed og at de ikke samler eller modtager fx blomster, svampe mv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med opvaskeområde samt køle- og fryserum og barområde med isterningsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med opvaskeområde samt køle- og fryserum.

Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside, idet ikonet er synligt på hjemmesidens forside, men ikke aktivt.