

Kontrolrapport



Virksomhed **Vestre Bådelaug**

v/Nina Katharina Pichler

Adresse Bådehavnsvej 6

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 30931734

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-08-2018



Tidligere kontrol

Dato 16-03-2017	
Dato 08-04-2016	
Dato 20-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse vedr. personlig hygiejne under tilbedredning af fødevarer.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Under tilsynet havde personalet opsat langt hår og der blev ikke anvendt hverken ringe, ure eller andet der kunne forurene fødevarer under tilberedning. Indehaver oplyser at det er sådanne personalet skal være påklædt m.m. under arbejdet med fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i køleskabe og køleborde i køkkenet og på lager. Opbevaring af fødevarer i køleskabe. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Lagerlokale med køleskabe, køkken og opvaskeafsnit, isterningemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

