

# Kontrolrapport



Virksomhed **Orkideen**

Adresse Ølgodvej 1

Postnr./By 9220 Aalborg Øst

CVR-nr. 31613582

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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>03-04-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-11-2018	
Dato 20-11-2017	
Dato 14-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.-Stikprøvevis kontrol af køl og frys-OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis kontrol af varemodtagelse, temperatur kontrol af køl/frys, opvarmning/nedkølning, tidsregistrering af buffet, samt rengøring med ugentligt frekvens for perioden: 01.01.2018-d.d.-OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Kemiske forureninger: Vejledt konkret om risikoen ved acrylamid ved friture stegning samt at fødevarestyrelsen anbefaler en temperatur på max.175 grader celsius.