

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Pascal**

Adresse Ved Stranden 14

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 30240960

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**24-06-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 11-01-2019	
Dato 08-03-2018	
Dato 23-06-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Vejledt konkret om at skovle/ta tøj til salt, sukker og mel spande, opbevares separat grundet risiko for fødevarer kontaminering/forurening, samt at skovle og ta tøj indgår i daglig rengøring. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Vejledt konkret om ved opvarmning af fødevarer anvendes indstik termometer til måling af kerne temperatur og at kerne temperaturen i produktet (med få undtagelser) min. skal være 75 grader grundet risiko for fødevarer forurening. Yderligere vejledning findes på WWW.FVST.DK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Køkken/vinduer.

Virksomheden oplyser at vinduer i køkkenet i anvendes til udluftning.

Vejledt konkret om opsætning af fluenet på vinduer i køkken og opvaskeområde hvor udluftning kan forekomme, grundet risiko for skadedyr. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgang af køkken, køl/frys, opvaskeområde. Udbedring af



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Pascal**

Adresse Ved Stranden 14

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 30240960

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

huller i gulv, og vægge, opsætning/istandsættelse af rust på køle/fryserrum, maling af afskallede døre.

Virksomheden oplyser at der er igangsat løbende reovering/udbedring af fødevare produktions og opbevarings lokaler.

Vejledt konkret om glat og rengørings venligt materiale valg til udbedring af huller på gulv og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis kontrol af varemottagelse, temperatur

kontrol af køl/frys, opvarmning/nedkølning af fødevare samt rengøring for perioden: 01.01.2019-d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

24-06-2019

Dato