

Kontrolrapport

Virksomhed **Helmuth bar and kitchen**

Adresse Boulevarden 28

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 39128225

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| 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 | |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 19-09-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 11-07-2019 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Dato 03-05-2018 | |
| | |
| Dato 23-03-2018 | |
| Hygiejne: Rengøring | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der en separat tilgængelig vask i køkken og personaletoiletet med mulighed for hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at man stadigværk arbejder med at få håndvasken i køkkenet flyttet til en bedre placering. OK.

Kontrollet opbevaringstemperatur i kølerum samt div. kølere. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at begge døre til forrum og personaletoiletet var lukket. Ingen anmærkninger. Vejledt om anden opbevaring af skeer til ismaskinen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken og inventar i køkken. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling fra 12-7-2019 til 11-9-2019. Kontrolleret at virksomheden har risikoanalyse for deres aktivitet - opvarmning (blanket 6). Ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift