

# Kontrolrapport

Virksomhed **Aktuel Aalborg ApS**

Adresse **Budolfi Plads 4**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **37951064**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
Godkendelser m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>09-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-11-2019	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken og på personaletoilet med forrum-ok. Vejledt om placering af arbejdstøj, herunder at det ikke opbevares i åbne kasser i forrum, herunder oplyser virksomheden, at det fremover opbevares i rum udenfor forrum -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i opvaskeafdeling samt rengøring i køkken, herunder borde og andre produktberørende flader-ok. Drøftet procedurer for rengøring af flader på kølelåger osv. således det sker efter rengøring af gulv, således de fremstår rene og ikke er snavsede af sprøjt fra gulv, herunder oplyses at procedurer ændres-ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden juni 2020 til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling-ok. Der er lavet risikoanalyse, frekvens for dokumentation af CCP i skema, og virksomheden oplyser, at frekvens for kontrol indføres -ok.

Mærkning og information: Kontrolleret håndtering af fødevarer under stegning i friture, herunder mærkning med glutenfri. Det indskræpes, at fødevarer ikke må sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede forbrugerne med

