

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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		
25-09-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	27-11-2019	
Dato	19-09-2019	
Dato	11-07-2019	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at dørene til personaletoilet/forrum var lukket og at der var mulighed for hygiejnisk håndvask på personaletoiletet. OK. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum og kølebord. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af inventar i køkken samt køle/fryserum. Konstateret: Fedtet belægning indvendig i opvaskemaskine og lidt pap og produktrester på gulvet i fryserum. Virksomheden startede rengøring under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar i køkken. Konstateret at lågen på lille fryser er rustet i bunden og der er afskalning. Virksomheden oplyser at fryseren vil blive fjernet. Der er ikke yderlig bemærkning til vedligeholdelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling fra februar til september 2020. OK

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens fødevareaktiviteter. Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK