

Kontrolrapport

Virksomhed **Aalborgtårnet**

Adresse Søndre Skovvej 30

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 10898900

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 26-05-2021	
Dato 10-09-2020	
Dato 20-07-2020	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Der er adgang til sæbe og papirshåndklæder ved håndvasken.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: 3 bøtter med rejer, 3 beholdere med marinerede sild samt 1 beholder karrysalat opbevares ved 12 grader i kølebord i ekspeditionen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kontakten til blæseren som får luften til at cirkulerer i kølebordet er blevet slukket. Man vil smide de pågældende fødevarer ud.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Ekspeditionsafsnit og køkken samt serveringsafsnit.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelses, opbevaringstemperaturer samt varmholdelse siden sidste tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret:

