

# Kontrolrapport



Virksomhed **Skydepavillonen**

Adresse **Søndre Skovvej 30**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **25524047**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-08-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-04-2016	
Dato 22-09-2015	
Dato 25-03-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum og fryser. Opbevaringstemperaturer, O.K. Adskillelse mellem spiseklare og ikke-spiseklare, O.K. Der er sæbe og papirhåndklæder ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Opvaskeafsnit, køkken, kølerum, fryser, lagerlokale, tjenergangen og opvask på 1. sal samt gæstetoiletter. O.K.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af opvaskeafsnit. Der er malet og ikke tegn på skimmel, O.K.

Vedligeholdelse af afsnit med komfur, O.K. Vejledt om udskiftning af hylde i opvasken og i madelevator.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for kontrol ved varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning og nedkøling i 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: O.K.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer. Vejledt om af madfilm skal være egnet til formålet, bl.a. til at komme i kontakt med fedtstoffer.