

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fusion A/S**

Adresse **Strandvejen 4**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **31769809**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	07-02-2018	
Dato	01-12-2017	
Dato	16-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret, at håndvask er forsynet med varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne , opbevaring af fødevarer, herunder er opbevaringstemperaturer målt i køl og frost , Følgende er konstateret: Dør fra forrum til lokaler hvor der håndteres uemballerede fødevarer, står åben , døren lukkes med det samme

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at døre fra toilet til forrum og døre fra forrum til lokaler hvor der opbevares/håndteres uemballerede fødevarer altid skal holdes lukkede

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i Produktionsområde, herunder også inventar og materialer der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold i Produktionsområde, herunder også inventar og materialer der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer, Kontrolleret: Gummilister på låger i diverse kølebord, Følgende er konstateret: der er flere låger hvor listerne er i stykker

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fusion A/S**

Adresse Strandvejen 4

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 31769809

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at inventar der kommer eller kan komme i berøring med fødevarer skal være hele og rengøringsvenlige

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden Marts - September 2018 er dokumentation for udført egenkontrol gennemgået, herunder er kontrollen med: Sushi, PH måling ifbm ris, temperaturkontrollen , og modtagelseskontrollen , kontrolleret uden anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Virksomheden oplyser at container til skrald udskiftes til en container med låg



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-09-2018

Dato