

# Kontrolrapport

Virksomhed **D'let - Det Grønne Køkken**

**Friis Aalborg**

Adresse **Nytorv 27**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **38529005**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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

**21-08-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 17-10-2018 |  |
| Dato | 21-09-2018 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varmholdelse(stikprøve min. temp. målt til 65,7 grader celsius) /opvarmning/nedkøling af varme retter herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken/kælderlager; gulve, vægge, lofter, køl og frys.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis kontrol af varemodtagelse, temperatur kontrol af køl/frys, opvarmning/nedkøling/varmholdelse/buffet, rengøring, fejl rapporter/korrigerende handlinger for perioden: 01.11.2018-d.d.-OK

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)