

Kontrolrapport



Virksomhed **Skydepavillonen**

Adresse **Søndre Skovvej 30**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **25524047**

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

Denne kontrol, dato

28-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	04-07-2018	
Dato	23-08-2017	
Dato	21-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgang af vedligehold i køkken/lager/produktions område/køl og frys; herunder; lofter, vægge, gulv, køl og frys, empfang herunder lister, ovn. Vejledt konkret om løsnings forslag til udbedring af slidte fuger ved samlinger og fliser, udskiftning af empfang, paneler fra gulv 20 cm op ad væg, forrum til personale toilet, afdækning af lamper. virksomheden oplyser der vil blive udført en gennemgående vedligeholdelses rapport på virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis dokumentation på følgende CCP; Temperatur kontrol af køl og frys, varemodtagelse, opvarmning/nedkøling af fødevarerprodukter, udført rengøring, med følgende frekvens; daglig/ugentlig/månedlig. For perioden 01.08.2018-d.d.-OK Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) Vejledt konkret om opdatering af procedure for varm rygning af fisk. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed