

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant MEAT**

Adresse **Vesterå 1**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **34591113**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                           |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**03-01-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 23-08-2016 |  |
| Dato | 10-02-2016 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperatur og opbevaring af fødevarer på køl og frost, ok. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok. Der er konstateret problemer med kondensvand i endeskufferne i kølebord i kold afdeling, virksomheden oplyser, at kølemontør kontaktes. Vejledt om, at alle fødevareraktiviteter sker i egnede og skadedyrssikrede lokaler. Virksomheden oplyser, at grillerne flyttes fra nuværende placering udenfor.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring af kold- og varm køkken samt køle- og fryserum, ok. Rengøringen af kantlister i køleborde og gulvet i fryseren bør dog forbedres. Dette er dog vurderet under bagatelgrænsen ved dette tilsyn.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for september-december 2016, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

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