

Kontrolrapport



Virksomhed **Aalborg Lufthavn Pølsevogn**

Adresse **Ny Lufthavnsvej 100**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **20121483**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	06-01-2016	
Dato	23-01-2015	
Dato	01-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er opdannet til pølsevogn samt salt fra automater, kontrolleret pbevaring af fødevarer i køle/fryseskab, målt temperatur i køl/frys, kontrolleret at der er sæbe og engangshåndklæder ved håndvask, kontrolleret procedure for håndtering af opvarmning og varmholdelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Pølsevogn, lager og personale toilet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. set dokumentation for udført kontrol af opvarmning og varmholdelse af fødevarer, temperaturkontrol af køl/frys, kontrol af varemodtagelse for marts og april 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. ydet vejledning omkring korrekt placering af kontrolrapport.

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

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk