

# Kontrolrapport



Virksomhed **Aalborg Lufthavn Gastro**

Adresse **Ny Lufthavnsvej 100**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **20121483**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**14-06-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 15-05-2017 |  |
| Dato | 06-01-2016 |  |
| Dato | 29-09-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i

køle/fryseskabe, målt temperatur i køl, kontrolleret at der er sæbe og engangshåndklæder ved håndvaske, virksomheden mangler en vask men denne er bestilt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, ekspeditionsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, der er få fuger ved emfang der mangler , virksomheden oplyser at dette bliver lavet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. set dokumentation for udført kontrol af

varemodtagelse, kontrol af opvarmning af fødevarer, kontrol af opbevarings temperatur for perioden 1-14 juni 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: at virksomheden skilter med at oplysninger omkring alegener kan fås ved henvendelse hos personalet.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed