

Kontrolrapport

Virksomhed **Aquablu**

Adresse **Skærbæk Havnegade 53**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **37438987**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

08-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning,

tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening,

personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og

samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der er tilstrækkeligt antal håndvaske i køkkenet. OK Kontrolleret

opbevaringstemperatur på kølevarer. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af

tilvirkningsområde. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret generel vedligehold af

tilvirkningsområde. OK

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumenteret egenkontrol

med opbevaringstemperatur for februar 2018. OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af

kontrolinformationsblanket.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk