

Kontrolrapport

Virksomhed **JJ Friis**

Adresse **Nytorv 27**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **26589355**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	17-05-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	13-09-2016	
Dato	13-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleskabet med mælk.

Endvidere kontrolleret opbevaringstemperatur i alle køle- og frostinventar, samt om der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvasken. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om regel for opbevaringstemperatur, hvad der angår målingudstyr.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Renholdelse af tilvirkningsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af loft i tilvirkningsområde og på lager: Virksomheden oplyser, at reparation/vedligeholdelse af lofter er bestilt umiddelbart efter sidste kontrolbesøg. Virksomheden afventer dog stadigvæk for at arbejdet blive udført. Vejledt om brug af vedligeholdelsesplan i egenkontrollen, hvor virksomheden kan beskrive/dokumentere vedligeholdelsesplanen, herunder en dato for, hvor arbejdet forventes udført, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrol af dokumentation for opbevaringstemperatur (mælkekøler) og varemodtagelse siden sidste kontrolbesøg frem til i dag. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK.

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