

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fusion A/S**

Adresse **Strandvejen 4**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **31769809**

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

22-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	13-09-2018	
Dato	07-02-2018	
Dato	01-12-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret, at håndvask er forsynet med varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne , opbevaring af fødevarer, herunder er opbevaringstemperaturer målt i køl og frost håndtering af fødevarer under produktion, OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: produktionsområde ingen anmærkninger Følgende er konstateret: gulv bag komfur, samt loft i bør rengøres bedre, forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og inventar

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at lister til låger på koldjomfru er bestilt

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden September - November 2018 er

dokumentation for udført egenkontrol gennemgået

stilprøvevis, herunder er modtagelseskontrollen ,

temperaturkontrollen , kontrollen af PH, ifbm produktion af

Sushi, samt indfrysning af fisk til Sushi, herunder Tid og

temperatur, ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fusion A/S**

Adresse **Strandvejen 4**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **31769809**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-11-2018

Dato