

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Fusion A/S**

Adresse **Strandvejen 4**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **31769809**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	25-07-2019	
Dato	22-11-2018	
Dato	13-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Vejledt konkret om adskillelse/mærkning/skiltning af private fødevarer i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, køl og frys, barområde, redskaber. Vejledt konkret om reglerne for vedligehold af udstyr, følgende er konstateret; 3 Slidte spækbræt med dybde ridser/ruflet overflade der besværliggøre hygiejnisk rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis dokumentation på følgende CCP; Temperatur kontrol af køl og frys, varemodtagelse, opvarmning/nedkølning/indfrysning/ph måling af fødevarerprodukter, udført rengøring, med følgende frekvens; månedlig. For perioden 01.08.2018-d.d.-OK Vejledt konkret om udførelse af fejl rapporter.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: genbrugs plast bølter til is.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for fødevarekontaktmaterialet: FKM.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Fusion A/S

Adresse Strandvejen 4

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 31769809

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Dermed kan virksomheden ikke være sikker på korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne om, at virksomheder skal sikre, at fødevarekontaktmaterialer kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet. Desuden vejledt konkret om, at dette f.eks. kan sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-10-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift