

Kontrolrapport



Virksomhed **Vestre Bådelaug**

v/Nina Katharina Pichler

Adresse Bådehavnsvej 6

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 30931734

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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.	
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

01-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	28-08-2019	
Dato	15-08-2018	
Dato	16-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Gennemgang af virksomhedens

procedure for rengøring/forberedelse/skylning af frugt og

grønt. Virksomheden havde under tilsynets start håndteret

fødevarer i separat grovkøkken. Virksomheden oplyser at der

ikke håndteres fødevarer i opvaskeområde. Mundtlig

gennemgang af GAG for kryds kontaminering/fødevarer

forurening.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set

stikprøvevis dokumentation på følgende CCP; Temperatur

kontrol af køl og frys, varemodtagelse, opvarmning/nedkøling

af fødevarerprodukter, udført rengøring, med følgende

frekvens; daglig/ugentlig/månedlig. For perioden

29.08.2019-d.d.-OK

Vejledt konkret om fyldest gørende risiko analyse for

virksomhedens aktivitet samt aktivitets flow i henhold til

adskillelse af jordbakterier/råt kød og øvrig produktion i

virksomheden, der henvises til www.FVST.dk. Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige

egenkontrolprogram (HACCP-plan). Vejledt konkret om løsnings

forslag til tids adskilt produktion, med rengøring og

desinfektion mellem arbejds opgaver.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed