

# Kontrolrapport



Virksomhed **EMBORG CATERING ApS DETAIL**

Adresse Vardevej 1

Postnr./By 9220 Aalborg Øst

CVR-nr. 24230422

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

22-11-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 27-11-2018 |  |
| Dato | 26-10-2018 |  |
| Dato | 02-05-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer i køl og frost.

Stikprøvevist målt temperatur på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

slagslokale, kølemontre.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: salgslokale

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

temperaturmåliner af fryse- og kølemontre i perioden fra d. 17-04-2019 til d. 22-11-2019.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

egen hjemmeside. Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rib. Eye og oksemørbrad, herunder oprindelse,

slagting og opskæring. Stikprøvevist set

holdbarhedsmærkning. Ingen anmærkning.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

50 min.

Kontrollens varighed