

# Kontrolrapport



Virksomhed **Skydepavillonen**

Adresse **Søndre Skovvej 30**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **25524047**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  |          |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| 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

**28-11-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 04-07-2018 |  |
| Dato | 23-08-2017 |  |
| Dato | 21-04-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgang af vedligehold i køkken/lager/produktions område/køl og frys; herunder; lofter, vægge, gulv, køl og frys, empfang herunder lister, ovn. Vejledt konkret om løsnings forslag til udbedring af slidte fuger ved samlinger og fliser, udskiftning af empfang, paneler fra gulv 20 cm op ad væg, forrum til personale toilet, afdækning af lamper. virksomheden oplyser der vil blive udført en gennemgående vedligeholdelses rapport på virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis dokumentation på følgende CCP; Temperatur kontrol af køl og frys, varemodtagelse, opvarmning/nedkøling af fødevareprodukter, udført rengøring, med følgende frekvens; daglig/ugentlig/månedlig. For perioden

01.08.2018-d.d.-OK Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) Vejledt konkret om opdatering af procedure for varm rygning af fisk.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed