

Kontrolrapport



Virksomhed **VEJGAARDHALLENS RESTAURANT**

V/FREDE ALLAN HANSEN

Adresse Vejgård Torv 1

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 77359818

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	09-10-2018	
Dato	08-11-2017	
Dato	15-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af

toilet. Følgende er konstateret: manglende forum ved

personale toilet i kælder med begrænset risiko for fødevarer

forening. Virksomheden havde følgende bemærkninger; vi får

sat en dør op til toilettet i uge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Gennemgang af virksomhedens vedligehold i

Køkken/produktions område, lager, køl og frys herunder gulve,

loft, vægge, samt fødevarer kontakt overflader. Vejledt konkret

om løsnings forslag til udbedring af slidte varme kasser til

fødevarer transport, slidte spæk bræt med dybe ridser samt

farvet plamager.

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. For perioden 10.10.2018-d.d.-OK

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret: Ansatte, der

tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af

fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Registrering er

dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed