

Kontrolrapport



Virksomhed **IKEA**

Restaurant

Adresse **Krebsen 40**

Postnr./By **9200 Aalborg SV**

CVR-nr. **50574911**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

13-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	15-10-2019	
Dato	16-08-2019	
Dato	28-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet herunder op Varming/varmholdelse, virksomheden oplyser at buffeten skiftet hver time.

Vejledt konkret om løsnings forslag til overflade temperatur kontrol af buffet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis dokumentation på følgende CCP; Temperatur kontrol af køl og frys, varemodtagelse,

opvarmning/varmholdes/buffet(3timers reglen) af fødevareprodukter, udført rengøring, med følgende frekvens;

daglig/ugentlig/månedlig. For perioden 01.11.2018-d.d.-OK

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) Herunder procedure/faste tidspunkter samt styring af buffet samt kontrol af buffet.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk