

# Kontrolrapport

Virksomhed **F. SALLING A/S**

Rooftop

Adresse Nytorv 8

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 35954716

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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

**23-11-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 29-01-2019 |  |
| Dato | 25-09-2018 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer på køl og frost i produktionskøkken og rooftops anretnings køkken. Procedure for måling af temperaturer ved varemodtagelse. Der er håndvaske i produktionslokalerne - disse er forsynet med koldt to varmt vand, sæbe og engangspapir.

Vejledt konkret om løsningsforslag for korrekt opbevaring af kølekrævende fødevarer til "brunch", fx. pålæg, hvis disse opbevares i køleopsats i længere perioder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har oplyst, at der er bestilt ny gulvliste til frostrums dør.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrol for fælles varemodtagelse fra juni 2021 til dags dato (stikprøvevis kontrol), samt for opvarmning og nedkøling i oktober og november 2021. Vejledt generelt om hvilke fødevarer, man sætter fokus på, når varemodtagelsen dokumenteres. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for procedurer for syltning af grøntsager, ved anvendelse af faste opskrifter. Virksomheden konkret vejledt om beskrivelse af procedure i egenkontrol, samt udarbejdelse af risiko analysen for aktiviteten.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)