

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **PHØNIX HOTEL-AALBORG A/S**

Adresse Vesterbro 77

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 36445572

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 12-10-2022	
Dato 22-04-2022	
Dato 01-03-2022	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Kontrolleret at serveringsbestik er i en passende længde og at der forfindes klæde til udskæring af brød. Kontrolleret procedurer for udskiftning og opfyldning i buffet, samt at buffeten styres efter tid. Kontrolleret at der er procedurer for overvågning af buffet af personalet. Kontrolleret at der er adgang til hygiejnisk desinfektion til kunder inden tilgang til buffet. Kontrolleret at der er procedure for, at kunder ikke tager brugte tallerkner med op til buffeten.

Kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask af hænder. Kontrolleret at der er kapacitet i produktionskøkken og på køl til opbevaring af fødevarer, samt stikprøvevis kontrolleret temperatur på køl, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring og varmeholdelse af fødevarer i forbindelse med buffet.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk