

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **EMBORG CATERING Aps**

Adresse Vardevej 1

Postnr./By 9220 Aalborg Øst

CVR-nr. 24230422 Aut.nr. 6827

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under oplagring af fødevarer, køl og frost. Fødevarer er indpakkede og emballerede og placeret løftet op fra gulv.

Personlig hygiejne. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejniske håndvaskeforhold, der forefindes vaske dedikeret til håndvask placeret flere steder i virksomheden, med sæbe og papirhåndklæder.

Temperatur. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur i kølerum "2" og Fryserlager, målt af FVST: i kølerum 1 grader C og i fryselager: minus 22,6 grader C

Affaldshåndtering. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering af affald både ude og inde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: begge kølerum, fryselager, motage/pakke hal. Lokaler synes rengjorte og ryddelige. Virksomheden har desuden redegjort for periodisk rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fryselager. Her findes i "forhal" til fryserum isning ud over hele loft og vægge + gardinlameller. Inde på selve fryselager findes derudover mindre områder omkring blæsere med isninger og fødevarer i emballage (pap) placeret umiddelbart herunder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om beskyttelse mod kondens i lokaler hvor der findes fødevarer.

21-02-2024

Dato

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **EMBORG CATERING Aps**

Adresse Vardevej 1

Postnr./By 9220 Aalborg Øst

CVR-nr. 24230422

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse processen for modtagelse af varer (kaldet import i risikoanalysen).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for denne. Set dokumentation for temperatur kontrol ved modtagelse af varer for perioden 09/02-20/02 2024.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk