# Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aalestrup RC**

Adresse Nørreled 6

Postnr./By 9620 Aalestrup

CVR-nr. 40714405

| Denne kontrol, dato | |
|---|---|
| **05-09-2025** | ☺ |

| Tidligere kontrol | |
|---|---|
| Dato | |
| Dato | |
| Dato | |

| Kontrolleret | Resultat |
|---|---|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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<br>3 | 😐 | Indskærpelse<br>Påbud, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | ☹ | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

**Kontroltype og -aktivitet**

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

## Tilsynsførendes bemærkninger



Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for procedurer for indkøb af pølser hvor fødevare transporteres på køl i køletaske/pose 50 m til direkte tilvirkning på grill eller stilles i fryser, varemodtagelse sikres ved gode arbejdsgange. Virksomheden har adgang til håndvask i køkken hvor der er sæbe og engangspapir, der er et rum mellem køkken og område hvor der grilles pølser, virksomheden vejledes om adgang til håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken og område med grill, grill.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, virksomheden har udpeget

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aalestrup RC**

Adresse Nørreled 6

Postnr./By 9620 Aalestrup

CVR-nr. 40714405

## Tilsynsførendes bemærkninger



varmebehandling som kritisk kontrolpunkt, varemodtagelse sikres ved gode arbejdsgange.
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.
Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

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

05-09-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift