

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KUNSTEN Museum of Modern Art,**

**Aalborg Cafe Aalto**

Adresse Kong Christians Alle 50

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 47218268

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**20-11-2024**



## Tidligere kontrol

Dato 27-06-2023	
Dato 21-02-2022	
Dato 25-09-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktionen, herunder for rengøring af fødevarelokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, opfølgning på mangelfuld rengøring (medarbejderne gør selv køkkenet rent i køkkenet) samt anvendelse af rent, varmt vand og rene klude til rengøring.

Virksomheden anvender ikke desinfektionsmiddel.

Virksomheden har oplyst, at de vil påbegynde desinfektion af overflader, som kommer i direkte kontakt med fødevarer.

Vejledt virksomheden konkret i, at desinfektionsmidlet er egnet til fødevarevirksomheder og evt. godkendt af Fødevarestyrelsen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken samt diverse redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken herunder gulv, vægge, bordplader, rulle vogne samt diverse udstyr. Ingen anmærkninger.

Vejledt virksomheden konkret i at træ spækbrødder er i god stand.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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