

Kontrolrapport

Virksomhed **Bolbro Brugerhus**

Adresse Stadionvej 50, G/H

Postnr./By 5200 Odense V

CVR-nr. 33824637

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Mærkning og information | 1 |
| 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 eller forbud |
| 4 | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 08-10-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 08-06-2018 | |
| Dato 29-06-2017 | |
| Dato 03-05-2017 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir i køkken, produktionsvask og opvaskemaskine. Kontrolleret opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med kølekrav, herunder stikprøvevis temperaturkontrol i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vægge, gulve, borde, bordplade i køkken, skabe, skuffer, arbejdsredskaber, køleskabe, bøtter og gryder i køkken og på lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: IR-termometer og indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol i perioden fra sidste kontrol og til dags dato for områderne varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, og nedkøling.

Vejledt generelt om at reglerne for dokumentation skal følge fastsatte frekvens i egenkontrol programet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

