

# Kontrolrapport



Virksomhed **BOINSTITUTIONEN LINDEBJERG**

Adresse Lindebjerg 2-12 B

Postnr./By 5560 Aarup

CVR-nr. 29189692

| 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                                          | Indskærpelse                                                           |
| 3                                          | Påbud eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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

**22-11-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 17-10-2017 |  |
| Dato | 18-04-2016 |  |
| Dato | 04-11-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

håndvaskeforhold med sæbe og papir samt tilstrækkelige

vaskefaciliteter afpasset til aktiviteter, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleskabe og kølerum samt temperaturkontrol heraf, ingen

anmærkninger. Kontrolleret procedurer for varemodtagelse af leveret kold mad fra eksternt madservice, herunder korrigerende handlinger ved fejl i temperaturer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum samt køleskabe, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling, fra august 2018 til dags dato, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed