

Kontrolrapport



Virksomhed **Bo-Aktivitetscenter Tangshave,**

Centralkøkkenet

Adresse Tangshave 2

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 29189773

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, politianm., karantæne, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	11-03-2021	
Dato	04-02-2019	
Dato	08-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring, herunder adskillelse,

tildækning samt temperatur af fødevarer på køl og frost.

Tilberedning af varm middagsret.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af varmtområde, bageafdeling,

smørrebrødsafdeling, opvaskeafdeling, køle- og fryserum.

Følgende er konstateret: Riste i kølerum fremstår med støvede,

sorte belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Generel vedligeholdelse af inventar og udstyr.

Konstateret, at skærebrætter er slidte. Vurderet som

bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om glat og

rengøringsvenligt udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning,

varmeholdelse samt nedkøling for de seneste 3 mdr. Vejledt

om at opdatere samtlige køleenheder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed