

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Botan ApS**

Adresse **Tranebærvej 1**

Postnr./By **9330 Dronninglund**

CVR-nr. **37540196**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-02-2022



Tidligere kontrol

Dato	21-01-2019	
Dato	21-11-2017	
Dato	26-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i kølerum, frostrum samt køleborde i køkkenet og i pizzaafsnit. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvask.

Følgende er konstateret: Der opbevares emballeret kebabruller direkte på gulvet i frostrummet. Virksomheden oplyser at de bliver flyttet og lagt i kasser og sat på hylder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Dør til forrum er lukket.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken, opvask, pizzeria samt lager.OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, pizzaafsnit samt lager. Ingen anmærkninger.

Vejledt om udskiftning af gummilister i køleborde som er revnet. Virksomhedens har ekstra og vil få lister udskiftet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling samt varmeholdelse fra december 2021 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af disse ved Fødevarestyrelsen. OK.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk