

Virksomhed **M/S Bjørnsholm**

Adresse Prins Valdemars Vej 29

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr.

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	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-09-2013



Tidligere kontrol

Dato	30-06-2011	
Dato	09-11-2010	
Dato	24-06-2009	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Gennemgået procedure for opvarmning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af gulv, overflader samt inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser at bordplade i køkken vil blive udskiftet næste gang båden skal på værft i løbet af vinteren.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af temperatur ved varemodtagelse, opbevaring samt opvarmning fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:

www.fvst.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Egenkontrol-Risikoanalyse.aspx. Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 1,2,3,4,6,10 og 12 er gennemgået som eksempel.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne.

45 min.

Kontrollens varighed

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift