

Virksomhed **Bøf og Vin**

Adresse Østerågade 18, c

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 34158800

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| 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

07-07-2015

Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 11-11-2014 | |
| Dato 20-09-2013 | |
| Dato 19-04-2013 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret stikprøvevis temperatur i køl og frost, opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleskabe, håndtering af buffet i kundeområde herunder overvågning og anvendelse af skåle/tænger samt at der er sæbe og engangspapirhåndklæder ved håndvask i køkken. Ok.

Isterningsmaskinen blev ved tilsyn slukket og tømt for rengøring og desinfektion, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken og opvaskerum. Ok.

Vejledt virksomheden konkret i ryddelighed af affaldsrum samt rengøring og desinfektion af isterningsmaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken og opvaskerum. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret opvarmning og nedkøling af fødevarer samt temperaturopbevaring og varemottagelse i perioden januar 2015 til d.d. Ok. Vejledt virksomheden konkret i at revidere virksomhedens egenkontrolprogram, print evt. Fødevarestyrelsens egenkontrolprogram for simpel tilvirkning og tag det i brug.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret samt visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ok.

1 time

Kontrollens varighed