

# Kontrolrapport



Virksomhed **OMRÅDECENTER BORUPVÆNGET**

Hovedkøkken

Adresse Gl. Hobrovej 136

Postnr./By 8920 Randers NV

CVR-nr. 29189668

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.	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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>20-01-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-02-2016	
Dato 27-08-2015	
Dato 26-03-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i samtlige kølere/frysere samt håndvaskefaciliteter Procedurer for adskillelse af levnedsmidler på køl og under produktion samt for tildækning af fødevarer på køl gennemgået uden anmærkninger Virksomheden er ikke relevant for kampagnen Listeria, da de producerer under 1000 portioner dagligt samt ikke producerer mad med holdbarhed over 5 dage

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: produktionsområder, salgsområde, køle/fryserum. Ingen anmærkninger. Virksomheden har nedskrevne procedurer for frekvens på desinfektion: Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: ovenstående. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning, nedkøling samt varmholdelse fra sidste kontrol til d.d..

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **OMRÅDECENTER BORUPVÆNGET**

Hovedkøkken

Adresse Gl. Hobrovej 136

Postnr./By 8920 Randers NV

CVR-nr. 29189668

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.