

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bolcheriet A/S**

Adresse **Torvet 1**

Postnr./By **9480 Løkken**

CVR-nr. **25768817**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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                           |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>10-07-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 09-08-2016          |  |
| Dato 08-08-2016          |  |
| Dato 30-06-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opportionering af bolcher i poser.

Kontrolleret kogning af bolchemasse. OK. Kontrolleret at der

opsat afskærmning til publikum i bolchekogeriet. OK. Følgende

er konstateret: Skeer ved bolcheø er placeret direkte i spand.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, da

virksomheden oplyser, at de dags dato opsætter kroge til

ophængning af skeer ved siden af spanden. Virksomheden kan

fremvise vedligeholdelsesplan, hvor forholdet er nævnt til at

blive udbedret.

Vejledt konkret om løsmulighed på afdækning af bolchespande

i bolcheø, så forurening af bolcher minimeres

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Lagerlokale og bolcheproduktionslokale

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelsesplan for fremtidig vedligehold

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder

HACCP-plan. Virksomheden har ikke udpegede CCP'er.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

