

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bondestuen**

Adresse Jerslevvej 1

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr. 26335019

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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>26-06-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-10-2016	
Dato 02-02-2016	
Dato 28-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaringstemperatur på køl og frost. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i

produktionslokaler og på personaletoilet. Ingen anmærkninger.

Fulgt op på forbrugehenvendelse: Kontrolleret procedure for fremstilling af stjerneskud, herunder bl.a. opbevaring af frosne

fiske i frostrum, og rejer i lage i kølerum. Kontrolleret

opbevaring af øvrige ingredienser i koldjomfru i køkken, samt procedure for udskiftning af olie i friture. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret tilvirkningsområder, kølerum og 2 gæstetoiletter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har oplyst om plan for vedligeholdelse/ombygning af cafeteria.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for

opbevaringstemperatur i maj og juni, samt opvarmning fra marts til juni 2017. Set risiko analyse vedr. køleopbevaring.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Korrekt ophængning. OK.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af rejer i lager i kølerum og frosne fiske i frostrum, ingen anmærkninger.

I forbindelse med forbrugehenvendelse er der udleveret tillægsside i virksomheden.