

Kontrolrapport



Virksomhed **AC BOZKURT APS**

Adresse Ahlgade 39

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 35205209

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
30-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 06-01-2017	
Dato 08-06-2016	
Dato 20-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køle/frost enheder. Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer. Affaldshåndtering herunder håndtering af pap i baggård. Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedurer for presning af appelsiner til juice, skal anvendes ikke. Kontrolleret forberedelse af brunch buffet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om regler for rengøring af bygninger/udstyr, der er set enkelt spindelvæv i hjørne i loft samt ventilationsfiltre i kølerum er belagt med snavs samt rengøring af drikkevarelager i kælder, dette vurderes til at være under bagatelgrænsen. Virksomheden ville straks tage action på dette.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger. Vejledt om vedligeholdelse af gummilister i døre /skuffer samt udskiftning af disse der er itu. Vejledt om regler for vedligeholdelse af bygninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, vejledt om yderligere beskrivelse af Allergener, herunder HACCP-plan. Set

