

Kontrolrapport



Virksomhed **Aas Bosted**

Adresse **Åsvej 39**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **29190941**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<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	
17-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 23-02-2017	
Dato 27-09-2016	
Dato 11-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Set håndtering af fødevarer ved

fremstilling af salat. Personalet er ikklædt ren og egnet

arbejdsbeklædning, og der sæbe og papirhåndklæde ved

håndvask i køkken. Spurgt ind til håndtering af rester fra

middagsmad, oplyst at mad der har været på buffet kasseres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køkken, lagerlokaler, kølerum og opvask. Der er

monteret separat håndvask i køkken siden forrige tilsyn.

Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken,

opvask og lagerlokaler. Vinduer lukker tæt og der er ikke

konstateret huller eller åbninger ved rørgennemføringer i

vægge og ved gulv (afløb fra opvaskemaskine, ovn og vaske). I

køkken er der monteret fluenet ved vinduer som åbnes ud mod

det fri. Der er monteret vandlås i gulvafløb i køkken. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation for kontrol af køleopbevaring,

varemodtagelse af kølevarer, temperatur ved varmebehandling

og nedkøling fra marts 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler

fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ok.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift