

Kontrolrapport



Virksomhed **Boform Brovst**

Adresse Stationsvej 12

Postnr./By 9460 Brovst

CVR-nr. 29190941

| 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 | |
| 31-01-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 19-08-2017 | |
| Dato 31-01-2017 | |
| Dato 08-03-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, temperatur i køl og frost, håndtering af buffet til frokost herunder kassering af rester eller genopvarmning til 75 grader og at der er sæbe og engangspapirhåndklæder centralt placeret i virksomheden. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, grovkøkken med opvaskeområde og kølerum. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens nye køkken, grovkøkken med opvaskeområde og lager samt set at instiktermometer er tilgængelig. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og dokumentation for temperaturopbevaring, varemottagelse, opvarmning og nedkøling af fødevarer i perioden oktober 2017 til d.d. Ok. Vejledt virksomheden konkret i at udarbejde blanket 6 vedr. risikoanalyse (opvarmning af fødevarer) og indføre fryseskab og køleskab i skemaet for temperaturopbevaring.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolrapport ophængt. Ok. Virksomheden er flyttet i nyt køkken med 2 indgange - vejledt virksomheden generelt i at der kontrolrapporten ophænges ved begge indgange.

Uddannelse i hygiejne: Virksomheden har oplyst, at pædagogiske medarbejdere er instrueret til håndtering af

