

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

