

Kontrolrapport

Virksomhed **La Boheme Restaurant I/S**

Adresse Søndergade 9, st tv

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 37320684

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
29-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 15-11-2017	
Dato 26-10-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskabe, koldjomfru, fryser, frostrum og kølerum. Overværet tilberedning af pastaret. Gennemgået procedurer for opfyldning af kantiner i koldjomfru. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret at fødevarer er tilstrækkelige emballeret således kontaminering fra rå og ferske råvarer til færdige og serveringsklare fødevarer undgås. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum, frostrum og stålbord under vindue i køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Det er på tilsynet konstateret, at der ikke er udført dokumenteret egenkontrol for

opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, tilstrækkelige varmebehandling af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 2. juli 2018 til dags dato.

Virksomheden har beskrevet i egenkontrollen, at der udføres dokumenteret egenkontrol hver 10. dag. Virksomheden havde

