

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bojesen A/S**

Adresse Ingerslevsgade 60, kld.

Postnr./By 1705 København V

CVR-nr. 30717074 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens orden, adskillelse ved opbevaring, og tildækning af råvarer og færdigvarer der opbevares i køleskabe og på lagre.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægkanter og hjørner ved vindue i lille lager ved dragee-rum, samt af væg udenfor fryserum i varemodtagelseslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring og vedligeholdelse af vinduer i produktionslokale. Vinduer er tilpasset således at de kan lukkes helt. Virksomheden oplyser, at insektnet udskiftes med nye, således at udluftning kan foretages skadedyrssikret, når udendørstemperaturen stiger. OK. Desuden kontrolleret vedligeholdelse af opvaskemaskine og udsugning herfra, samt vedligeholdelse af gulve, vægge og udstyr i mellager, køkken ved dragee-rum samt lille råvarelager.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for uddannelse, træning og oplæring af personale der arbejder i virksomheden.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarerkontaktmaterialer er kontrolleret: Anvendelse af plastbøtter, herunder virksomhedens redegørelse for procedurer for brug, samt anvendelse der fremgår af opbevarede råvarer i køleskabe og lille råvarelager.