

# Kontrolrapport



Virksomhed **OSHO RISK APS**

Adresse Bøgballevej 3

Postnr./By 8740 Brædstrup

CVR-nr. 10604877

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>17-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-08-2017	
Dato 09-11-2016	
Dato 06-09-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Skadedyrssikring af følgende lokaler: Døre, vinduer, affaldsområde og ved alle rørgennemføringer. uden anmærkning.

Følgende er kontrolleret: Gummilister på køleskabe, marmorbord, uden anmærkninger. Virksomheden oplyser at de har planer for renovering af koloniallager fra d. 4 juni og har købt nye riste til gulvafløb og ny hylde til krydderier i køkken og velco bånd til myggenet ved køkkenvinduer. Vejledt virksomheden om udfyldelse af vedligeholdelses skemaet i egenkontrolprogrammet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Dokumentation på varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden januar til dags dato.

uden anmærkninger. Gennemgået dokumentation på nedkøling. Enkelte gange er temperaturen under 65 grader ved start nedkøling. Forholdet vurderes bagatel agtigt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejder har hygiejne certifikat.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift