

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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
04-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 29-08-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 15-11-2017	
Dato 26-10-2017	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, koldjomfru, køleskabe i køkken og frostrum. Kontrolleret

opbevaringstemperaturer i koldjomfruens overdelt, fødevarer her i er på +8C men virksomheden oplyser at dette er brugt

inde for tre timers rettesnoren, men fremadrettet vil der ikke blive fyldt så meget i de enkelte kantiner. Kontrolleret

faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet og i tilvirkningsområde i kælderen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, koldjomfru, arbejdsområde omkring røremaskine og

dejmaskinen der portionerne dej. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret

egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, tilstrækkelig

varmbehandling af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 1. september til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens revision af egenkontrolprogram viablanket 8. af 2. januar 2018. Ingen anmærkninger.

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