

# Kontrolrapport

Virksomhed **BON APPETIT GROUP A/S**

Adresse **Stamholmen 140A**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **28499108** 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	1
Godkendelser m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion eller oplagring: Kontrolleret håndtering af sandwich produktion ved start af produktion for d.d. samt kontrolleret at medarbejder følger hygiejnisk procedurer, herunder håndvask i slusen før indgang til produktion (højrisiko zoner): Ingen anmærkninger.

Temperatur, produkt: Kontrolleret rumtemperatur i råvarekølerum (halvfabrikater) og i ekspeditionslokale: Ingen anmærkninger.

Indpakning og emballager: Kontrolleret opbevaring af stålbakker i produktionslokale for spiseklarprodukter: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler og udstyr: Visuelt stikprøvekontrol af lokale og borde, samt transportbånd under produktion af sandwich d.d.: Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i produktionslokale (dressing- og pastakogningsrum), tørvarelager og ekspeditions køl.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Generelt fremstod virksomheden vel vedligeholdt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens forbedringer af vedligeholdelse i produktionslokale.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Generel krav til mærkning af færdigpakkede fødevarer: Stikprøvekontrolleret, herunder varebetegnelse, næringsdeklaration, allergener, quid mærkning, opbevaringstemperatur, mærkning med tilsætningsstoffer, holdbarhed: Ingen anmærkninger.

