

Kontrolrapport

Virksomhed **Bossa Nova ApS**

Adresse Havnen 33

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 38866915

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | | |
|---------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 27-06-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 05-09-2018 | |
| Dato | 26-07-2018 | |
| Hygiejne: Vedligeholdelse | | |
| Dato | 13-11-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at der bliver opsat en ekstra håndvask som et tilgængelig fra hele køkkenet.

I enkelt køleinventar er temperaturen lidt for høj.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Der er meget få fødevarer i køleskabet.

Vejledt generelt om regler for opbevaringstemperatur af kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udført egenkontrollen i 13 ud af årets 26 uger. Jf. Virksomhedens egenkontrol skal dette gøres 1 gang ugentligt. Der er i de 13 uger ikke dokumenteret varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

