

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bornholmerriet by Sommer**

Adresse Nordrupvej 130

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 37664588

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>12-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-10-2018	
Dato 23-09-2016	
Dato 20-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndvaskefaciliter med sæbe og papir i produktionskøkken, opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum og i køle-/og frostenheder samt målt opbevaringstemperaturer.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Følgende er konstateret: I forrum til toilet foreligger ikke en dør som adskiller toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden oplyser at døren vil blive monteret indenfor en uge. Vejledt generelt om regler for Indretning af toiletrum og toiletforrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Stikprøvevis kontrolleret rengøring af køkken herunder kølerum og køleskab, 2 ovne og produktbærende overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram.

Stikprøvevis kontrolleret udført kontrol af varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden februar 2019 til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

