

Kontrolrapport

Virksomhed **Bogø sandwich**

Adresse Reberbansgade 18

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 37755052

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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	
30-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 17-06-2019	
Dato 07-12-2018	
Dato 25-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost samt temperatur kontrol af køl og frys-OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation på mail korrespondance med håndværker til udbedring af belægning af baggård, forventet udbedret april 2020.

Vejledt konkret om udskiftning af gummiliste på køleskab 1, samt udførelse af vedligeholdelses plan, for planlagte vedligeholdelses opgaver fra d.d.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis kontrol af varemodtagelse, temperatur kontrol af køl/frys, opvarmning/(nedkølning) af fødevarer, buffethåndtering/3timers reglen, rengørings samt gennemgang af fejl rapporter (ugentligt) frekvens via e-dokumentation), for perioden: 20.07.2019-d.d.

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