

Kontrolrapport

Virksomhed **Bossa Nova ApS**

Adresse Havnen 33

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 38866915

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

Denne kontrol, dato		
22-08-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	27-06-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	05-09-2018	
Dato	26-07-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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 har redegjort for anvendelse af 3-timers metoden for opbevaring af fødevarer uden for køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af af overflader som borde, gulve og vægge samt generel rengøring af køkkenets inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d. samt set dokumentation for korrigerende handlinger og rengøringskontrol. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer.