

Kontrolrapport



Virksomhed **Bostedet Algade.**

Adresse Solsikkevej 2A

Postnr./By 7752 Snedsted

CVR-nr. 29189560

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	16-01-2019	
Dato	17-09-2018	
Dato	13-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: I køleskabe opbevaring og adskillelse mellem råvarer (fersk/rå kød) og færdigvarer, samt afdækning af færdigsmurt smørrebrød. Set kontrol ved modtagelse af tørvarer og køle- frostvarer, og spurgt ind til procedurer for måling af temperatur. Kontrolleret hygiejnisk håndtering af fødevarer ved fremstilling og portionsanretning af boller med smør og pålæg/ost, at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, grovkøkken/lagerlokale, opvaskelokale, blæstkøler, køleskabe og skabsfrysere.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden november 2020 - maj 2021 for kontrol af køle-frostopbevaring, modtagekontrol kølevarer, varmebehandling, nedkøling og genopvarmning- lun ret. Vejledt konkret om dokumentation af varmebehandling.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomhedens medarbejdere har fået instruktion/uddannelse i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed