

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Boheme Restaurant I/S**

Adresse **Søndergade 9, st tv**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **37320684**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	27-01-2022	
Dato	01-03-2021	
Dato	26-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe og mulighed for tørring af hænder med engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseanordninger. Ok.

Kontrolleret at opbevaring af emballage ikke er i direkte forbindelse med produktionsmiljø. Ok.

Vejledt generelt om opbevaring af rengøringsmidler væk fra produktionsmiljø.

Gennemgået procedurer for brugen af arbejdsbeklædning, klude og viskestykker. Virksomheden skifter og vasker arbejdsbeklædning, klude og viskestykker hver dag. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret arbejdsgange for friturestegning af pommes frites, frekvens for udskiftning af olie, frituretemperatur samt holdetid. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Køkken, emfang, køleskabe, kølerum, fryser og ismaskine. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om rengøring/udskiftning af ismaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med udpegning af

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Boheme Restaurant I/S**

Adresse **Søndergade 9, st tv**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **37320684**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kritiske kontrolpunkter for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmbehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmbehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmbehandling og nedkøling for perioden marts 2022 til dags dato.

Vejledt generelt om dokumentering ved afvigelser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

24-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk