

**Virksomhed** **Bossen og Bumsen**

v/ Handelselskabet af 3. juni 1996 APS

Adresse Sundvej 115

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 19339947

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**09-04-2014****Tidligere kontrol**

Dato 22-04-2013	
Dato 10-10-2012	
Dato 29-06-2011	

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost samt opbevaring af fødevarer på lager. Procedure for fremstilling af kylling samt hakning af kød til bøffer. Konkret vejledt om at plastikbøtter til opvarmning af fødevarer skal være intakte. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af produktions og serveringsområder, inventar, køle- og frostopbevaring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Se under rengøring. Set virksomhedens vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, køle- og frostopbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato. Set virksomhedens afvigelsesbehandling af nedbrud på kølerum. OK. Vejledt om årlig revision af egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret at virksomhedens menukort stemmer overens med de faktiske forhold. OK.

1 time

Kontrollens varighed