

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aas Bosted**

Adresse **Åsvej 39**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **29190941**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

12-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-10-2021	
Dato	11-11-2019	
Dato	08-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder at der anvendes egnet termometer med indstik samt korrekt brug af termometer.

Virksomheden har forklaret at varmebehandlede fødevarer fyldes i tyndt lag i gatrobakker og sættes på borde i køkkenet til afdampning og temperatur måles. Gastrobakkerne sættes på rullebord eller stikvogn til nedkøling i kølerummet, hvorefter der måles temperatur igen efter samlet nedkølingstid på maksimalt 4 timer. Kontrolleret temperatur i virksomhedens kølerum. Vejledt konkret i brug af SITTI på www.fvst.dk

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra 65 til 10 grader på maksimalt 4 timer.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) med skriftlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer der genanvendes.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af nedkøling fra januar til juli 2023.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk