

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bogø sandwich**

Adresse Reberbansgade 18

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 36060301

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

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
12-03-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 18-08-2023	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Snitning af salat. opbevaring af fødevarer i kølebro, virksomheden oplyser, at de benytter 3-timers rettesnor ved denne opbevaring. OK. Opbevaring af fødevarer i virksomhedens køle- og fryseenheder, herunder temperaturkontrol af køle og fryseenheder. OK. Kontrolleret varmholdelse af kebab i vandbad. OK. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring ved håndvask. ok

Vejledt om nedkøling af overskydende kebabkød på kebabspyd ved dagens afslutning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden inventar og lokaler, herunder overflader.

Følgende er konstateret: Låger og overflader til køleog fryserum har begyndende aflejring af snavs/sorte overflader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for Rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning/nedkøling, der er fastsat en dokumentationsfrekvens på en gang ugentlig.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

