

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bistro Bauhaus**

Adresse Sigrunsvej 40

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 31836859

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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

08-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-03-2023	
Dato 24-08-2022	
Dato 12-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Klageren er anonym.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Varmebehandling/genopvarmning af fødevarer.

Det indskræpes, at varmebehandling og genopvarmning af fødevarer skal foretages ved en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte metode til varmebehandling og genopvarmning opfylder dette krav, med mindre fødevarerne opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C i hele fødevarerne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har steg 4

svinekam/flæsketeg uden at måle temperatur i produktet og lagt dem under varmelampen over ovnen. Virksomheden overholder ikke deres skriftlige procedurer for opvarmning.

Hvor der er beskrevet at de skal måle produktet hver gang med et indstik termometer. Der er en ny ansat i virksomheden alene, som ikke kender til reglerne for opvarmning og kan fremvise 2 forskellige indstik termometer som ikke virker.

Ejeren kommer og finder et stege termometer, som ikke måler fra 0- 100 grader, derefter finder han et andet termometer, som ikke han også plejer at bruge. Dette måler ikke præcis.

Virksomheden havde følgende bemærkninger Virksomheden oplyser at det plejer at være ham selv der opvarmer flæsketeg

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bistro Bauhaus**

Adresse Sigrunsvej 40

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 31836859

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

og han ikke kender til kalibrering af termometer

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i produktionsområde.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe. Gennemgået klage med virksomheden i forhold til krydskontaminering mellem fødevarer, udstyr, fødevarer der bliver tabt på gulvet mv.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden overholder ikke deres skriftlige procedurer for nedkøling af fødevarer.

Virksomheden måler ikke temperatur efter 3 timer i de nedkølet produkter som flæskesteg eller pølser.

Gennemgået de skriftlige procedure for nedkøling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger Virksomheden oplyser at de lad fødevarer stå få minutter på bordet før det kommer i køleskab, men går hjem før de kan måle slut temperatur i fødevarerne.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdsborde, køleskabe, ovn, stegeplade med pølser, fryserum og opvaskemaskinen. Gennemgået de skriftlige procedurer for rengøring i forhold til klagen, hvor virksomheden genbruger snavset vand til rengøring.

Følgende er konstateret: Pap ligger på gulvet foran opvaskemaskinen og der ligger pap på hylde på rullebord, pap er ikke vaskbart og der må ikke være ophobning af pap i virksomheden. Virksomheden oplyser at han for fået det fortalt 3 gange før og det ikke fremover kommer til at ligge pap på gulvet eller på hylderne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring og ophobning af pap

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige

Fødevarestyrelsen

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

08-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bistro Bauhaus**

Adresse Sigrunsvej 40

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 31836859

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

egenkontrolprogram og risikoanalyse for opvarmning og nedkøling samt kalibrering af termometer fra 0- 100 grader. virksomheden egenkontrolprogram er fra 2016, gennemgået at fx. nedkøling er der reglerne ændret fra 3 til 4 timer. Egenkontrolprogrammet trænger til revidering.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomhedens termometer måler ikke præcis og virksomhedens 2 andre indstikstermometer mangler batterier, disse smider virksomheden ud under kontrolbesøget. FVST laver en kalibrering af virksomheden ene termometer som ikke måler præcis, og som virksomheden ikke har taget Højte for, termometer måler 4 grader for lidt. Det vil sige at virksomhedens målinger ikke er korrekte for opvarmning og nedkøling. Virksomheden opvarmer fødevarer til under 75 grader og nedkøling er start temperatur under 65 grader og slut temperatur får virksomheden ikke noteret korrekt, her notere virksomheden 68 grader ved slut, efter 3 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at de indkøber nye termometer og at de fremadrettet over de skriftlige procedurer og forstår nu bedre procedurerne for nedkøling. Indskærpelse medfører 2 gebyrbagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Fødevarestyrelsen

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

08-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk