

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Bouillon**

Adresse Europaplads 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43718673

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 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

24-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, allergener, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af køkkenets procedurer ved håndtering, opbevaring og adskillelse mellem ferske råvarer og spiseklare fødevarer, set, ok. Temperaturer i kølerum og køleskabe under 5 grader og ved fersk fisk 2 grader, ok. Varmebehandling og genopvarmning over 75 grader, varmholdelse over 65 grader og nedkøling foretages i blæstkøler, tid/temp. kontrolleret uden anmærkninger. Vejledt om procedurer ved håndtering/tilberedning af tatar. Der er adgang til håndvaskefaciliteter i produktionsområder, set og fundet i orden. Herudover er der adgang til personalefaciliteter, set, ok. Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i produktionsområder, i

Fødevestyrelsen

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

2 timer 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bouillon**

Adresse Europaplads 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43718673

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kølerum, køleskabe, på lager og i opvask. Der er 3 opvaskemaskiner med skyl over 80 grader, set, ok. I opvaskeområder er der afkalkning af områder på gulv igangsat, set, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse, nedkøling, personlig hygiejne, allergener, fundet dækkende for aktiviteter. Vejledt om uddybning af risikoanalyse for tilberedning af tatar. Der er beskervne egenkontrolprocedurer og tilberedningsanvisninger på menukortets retter, set og vurderet i orden. Der dokumenteres regelmæssigt efter frastsat ugentlig frekvens efter kontrol af udpegede ccp'er, set fra start til d.d., ok.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

24-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift