



Virksomhed **Bella Center, Café Gourmet Market**

Adresse Center Boulevard 5

Postnr./By 2300 København S

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	2
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato		
04-02-2009		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	23-09-2008	
Dato	17-09-2008	
Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar)		
Dato	21-05-2007	
<b>Resultat</b>	<b>Kategori</b>	<b>Betyder</b>
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget
*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.		

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

## Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god orden. Følgende er konstateret: At gulvet under inventar langs kanter er snavset i grilleområdet, postmix kølerummet samt dele af inventaret og brødrister og pølsesteger i grill området er snavset. Virksomheden havde følgende bemærkninger At der straks vil blive rengjort. Indskærpelse medfører gebyrlagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevarerregionen.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal beskrive egenkontrollen i et egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: At egenkontrolprogrammet ikke beskriver en rengøringsplan for virksomhedens område og inventar samt maskiner, endvidere dokumenteres kontrol af rengøringen ikke. Virksomheden havde følgende bemærkninger At man blive reviderer

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevarerregion Øst

Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15  
2610 Rødovre

T 72 27 60 00  
F 72 27 63 99

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.roedovre.oest@fvst.dk](mailto:kontr.roedovre.oest@fvst.dk)

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet: \_\_\_\_\_

Virksomhed **Bella Center, Café Gourmet Market**

Adresse Center Boulevard 5

Postnr./By 2300 København S

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

**04-02-2009**

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

**Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)**

## Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

egenkontrolprogrammet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevarerregionen.

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Vejledt specifikt at ved opvarmning skal hele produktet opvarmes til 75°C.

Vejledt specifikt at man ved varmholdelse skal rum- og kernetemperaturen min være 65°C.

Vejledt specifikt om egenkontrolprogrammet om skal tilpasses virksomheden med hensyn til de kritiske kontrolpunkter.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevarerregion Øst  
Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15 T 72 27 60 00  
2610 Rødovre F 72 27 63 99

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.roedovre.oest@fvst.dk](mailto:kontr.roedovre.oest@fvst.dk)

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet: \_\_\_\_\_