Kontrolrapport

Virksomhed **Bossa Nova ApS**

Adresse Havnen 33

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 38866915

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

Elite ☺ Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato	
09-06-2021	☺

Tidligere kontrol	
Dato 09-09-2020	☺
Dato 28-11-2019	☺
Dato 22-08-2019	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:
Kontrolleret procedurer for stegning af hakkebøffer til burgere og pariserbøffer.
Som udgangspunkt steges alle hakkebøffer mediun. Der er ved hvert salg dialog med kunder om stegning af bøffer.
Generelt vejledt om regler for oplysning om, at der er risiko for fødevaresikkerheden ved mediumstetg hakketkød enten i menukort eller ved mundtlig redegørelse til kunden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: virksomhedens risikoanalyse for stegniong af hakket kød til under 75 grader.
Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke specifikt nævnt hakkebøffer i deres risikoanalyse for alternativ varmebehandling. Der er ikke en skriftlig procedure for mediumstegning af hakket kød.
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Konkret vejledt om, at virksomheden skal have mediumstegning af hakket kød medtaget i egenkontrolprogram og risikoanalyse samt om dokumentation af en fastsat temperatur for stegning.

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift