

Kontrolrapport

Virksomhed **BS Silkeborg ApS**

Adresse Estrupsgade 6

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 40964754

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	26-02-2021	
Dato	14-12-2020	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	11-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget 2. opfølgende kontrol i samarbejde med FødevareNordØst.

Udleveret retssikkerhedsblanket og henvist til klagevejledning. Vejledt om betaling for kontrol.

Ved ankomst til virksomheden er der opsat skilt i døren, at der er lukket dags dato grundet strømsvigt. Virksomhedsejeren er til stede på adressen. tilsynet gennemføres, dog uden temperatur kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden oplyser at der er taget kontakt til elektriker samt forsikringsselskab.

Elektrikeren er tilstede under kontrollen. Det oplyses at strømmen er gået ca kl. 11. Dermed har virksomheden været uden strøm i minimum 3 timer. Det vides ikke hvad centrumtemperaturen i produkterne er, eller har været oppe på, idet det er valgt ikke at åbne til de kølede produkter. I glas køleskab med forskellige mayonisesalater åbnes døren hurtigt og indstikstermometer ligges på hylde. Temperaturen er 11 grader. Kort efter kommer strømmen tilbage og temperaturen begynder at falder. Display i kølerum viser 10.8 grader, med det samme strømme vender tilbage falder temperaturen igen hurtigt.

1 lille pakke med af mayonaisesalat tages ud af køleskab og centrumstemperatur måles til 9.6 grader.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **BS Silkeborg ApS**

Adresse Estrupsgade 6

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 40964754

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Der er på den baggrund ikke viden om hvor længe eller hvor meget de forskellige råvarer, der er opbevaret på køl, har været temperatur belastet. Virksomheden oplyser at han til forskirngsselskabet har oplyst at det bør kasseres.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens generelle rengøringsniveau uden for åbningstiden. Ok. Drøftet fortsat fokus, herunder øget frekvens for rengøring af svært tilgængelige steder. Fx ved overgang mellem væg og gulv, samt bag inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af niveau i produktionsområde. træbordplade ved håndvask omkring bestillingsområde. Virksomheden har sat folie over bordpladen som en midlertidig løsning. Det oplyses at de påtænker at fjerne bordpladen helt og opsætte ny håndvask uden bordplade. På ydervæg er der opsat metal folie på væg.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden oplyser at de nu modtager Burned end beef Røget FSV, på frost, som er et sous vide tilberedt kødprodukt, der optøes på køl på 24 timer og herefter varmebehandles i vandbad i kantine til en centrumstemperatur på 65 grader er nået. Ok.

Kontrolleret virksomhedens egenkontroldokumentation. Virksomheden fremviser elektronisk egenkontrolprogram med dokumentation af varmebehandling, opbevaringstemperatur, nedkølings- samt varmholdelsestemperatur. Ok

Virksomheden er konkret vejledt om at programmet enten tilrettes eller at alle punkter benyttes. Fx. er der kontrolpunkter for varmebehandling, varmholdelse samt sikker varmebehandling. Virksomheden oplyser at de er ved at få det kørt ind. Punktet sikker varmebehandling er beregnet til de ny sæson burger Burned end beef. Ok.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-06-2021

Dato