

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boulevardkroen I/S**

Adresse **Sdr. Boulevard 144**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **26560071**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

16-01-2024



Tidligere kontrol

Dato	16-09-2022	
Dato	04-06-2020	
Dato	09-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet og på personaletoiletet, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køleenheder samt procedurer for styrning af holdbarhed på pålæg samt forrum til personaletoilet.

Følgende er konstateret: På virksomhedens lager opbevares der kasser med æg udenfor køl (6,5 kasse af 240 æg). Rum temperaturen måles til 15,7 grader med luftføler. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for opbevaring af æg, herunder opbevaringstemperaturkrav ved max 12 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder: koncentration, virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange samt anvendelse af godkendt desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken herunder borde, køleskabe, hylder og gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for allergener.

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Boulevardkroen I/S**

Adresse Sdr. Boulevard 144

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 26560071

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed på æg.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

16-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk