

# Kontrolrapport

Virksomhed **BON APPETIT GROUP A/S**

Adresse **Stamholmen 140A**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **28499108** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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
<b>1</b>	Ingen anmærkninger
<b>2</b>	Indskærpelse
<b>3</b>	Påbud, forbud eller tvangsbøder
<b>4</b>	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der var ingen produktion af fødevarer under kontrolbesøg.

Hygiejne under oplagring: Kontrolleret opbevaring af råvarer, færdigvarer i samtlige kølerummene: Ingen anmærkninger.

Temperatur, produkt: Kontrolleret rumtemperatur med luft termometre i samtlige kølerum: Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået prøveplan for Listeria prøver i spiseklar produkter kat. 1.2 ikke styret vækst, samt gennemgået analyseresultat for Listeriaprøver udtaget i første kvartal for 3 produkter hvor der ikke var påvist Listeria samt kontrolleret analyseresultat for produktprøver 1.2 ikke styret vækst i april 2019. Kontrolleret miljøprøver udtaget i januar, marts og april 2019 samt gennemgået mundtlig procedurer for korrigerende handlinger ved positive fund af Listeria i miljø.

Konkret vejledt om kontrol af analyseresultat angående undersøgelses metode for Listeria prøver, herunder straks prøver (ingen listeria i 25 g.) og holdbærdhedsprøver (kvantitativ dvs. under 100cfu/g.)

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring: Der var ikke produktion af fødevarer under tilsyn. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af hjul i rulleborde, transportbånd i flowpakkemaskine, loftet, vægge og døre, i produktionslokale og loftet i samtlige kølerum.

Konkret vejledt om frekvens for periodisk rengøring af sidste del af flowpakkemaskine og rister i fordamper i produktionslokale for dressinger og pluklager køl.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Stikprøvekontrolleret vedligeholdelse af gulvet, loftet og vægge samt vedligeholdelse af flowpakkemaskiner samt arbejdsborde

# Kontrolrapport

Virksomhed **BON APPETIT GROUP A/S**

Adresse Stamholmen 140A

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 28499108

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i produktionslokale og i råvarekølerum, kontrolleret indretning herunder flow for fødevarer samt døre i mellemgange.

Skadedyr: Kontrolleret at alle døre, porte og vinduer lukker tæt: Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

01-05-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift