

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-06-2021



Tidligere kontrol

Dato 09-09-2020	
Dato 28-11-2019	
Dato 22-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret procedurer for stegning af hakkebøffer til burgere og pariserbøffer.

Som udgangspunkt steges alle hakkebøffer medium. Der er ved hvert salg dialog med kunder om stegning af bøffer.

Generelt vejledt om regler for oplysning om, at der er risiko for fødevarerens sikkerhed ved mediumstet hakket kød enten i menukort eller ved mundtlig redegørelse til kunden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: virksomhedens risikoanalyse for stegning 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.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift