

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bollinis Restaurant**

Adresse Hovedgaden 437

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 30682092

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

**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	
<b>06-05-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-07-2020	
Dato 15-05-2019	
Dato 26-03-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperatur i kølerum samt køleenheder i øvrigt. Faciliteter til hygienisk håndvask og tørring. Vejledt om at rejer i salatdisk skal opbevares ved 5 grader eller styres på tid.

Virksomheden har redegjort for tilberedning af persillesauce, herunder tidspunkt for tilberedning, genopvarmning og servering.

Vejledt generelt om regler for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, herunder bordplader hvor der håndteres fødevarer, køleskuffer og inventar i øvrigt. Opvaskeafdeling og dessertområde fremstår ligeledes tilfredsstillende renholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for indeværende år, i de perioder der har været aktivitet.

Vejledt om at rydde ud i egenkontrolmappen, således der ikke gemmes gammel dokumentation som ikke længere er relevant. Dokumentation som ligger før 2021 kan kasseres efter dette kontrolbesøg.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

