

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bolværket**

Adresse **Peter Fjelstrups Vej 12**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **32277365**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

05-10-2022



Tidligere kontrol

Dato	13-07-2022	
Dato	21-06-2022	
Dato	30-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i barområde og ved pizzadisk. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køle- og fryseinventar. Tildækning og adskillelse af fødevarer.

Følgende er konstateret: Håndvask ved varm produktion mangler aftøringspapir ved tilsynets start. Håndvask ved pizza produktion mangler håndsæbe. Virksomheden håndterer uemballerede fødevarer under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om faciliteter til hygiejnisk håndvask ved alle virksomhedens håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Fryserum, hylde i køleinventar samt bordoverflader.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Under inventar ved varm produktion ses madrester af ældre dato. Hylde under komfur ved varm produktion fremstår støvet og med fedtet belægning. Hylde på reol med tørvarer i produktionskøkken fremstår med rødlig belægning af spildt tabasco. Ved pizzaproduktion ses der sort

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bolværket**

Adresse **Peter Fjelstrup's Vej 12**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **32277365**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og gullig snavs nederst langs hjørne. Emfang ved varm produktion og pizzaproduktion fremstår med gråt støv og fedtet gullig belægning. Under inventar i barområde ses der støv og madrester af ældre dato. Enkelte tætningslister fremstår revnet og med sort snavs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er enige i at der ikke er rent. Vi får gjort rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden sidste kontrol til dags dato. Set overfladetermometer. Virksomheden oplyser at de får indkøbt nyt indstikstermometer med det samme.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

05-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift