

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Le Bleu ApS**

Adresse **Irma Pedersens Gade 84**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **43487418**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

08-06-2023



Tidligere kontrol

Dato **30-05-2023**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, oplysning om allergener, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger er temperaturer i kølere under 5 grader dog ved fisk under 2 grader, overdækning af fødevarer, adskillelse ved forskellige fødevare typer. Gennemgang af procedurer ved tilberedning af menukortets retter herunder varemodtagelse, tidsforskudt forberedelse af råvarer til dagens produktion, tartar, varmebehandling, nedkøling mv., procedurer vurderet i orden. I køkken/opvask/disk/kælder ved isterningsmaskine er der adgang til separat håndvask, herudover er der fødevarevask og opvaskevask, placering set, ok. Til desinfektion af overflader som kommer i kontakt med fødevarer anvendes middel godkendt af fvst, set ok. Vejledt generelt om regler for personaletoilet/forrum.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Le Bleu ApS**

Adresse Irma Pedersens Gade 84

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43487418

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenets område, ved opvask, i disk/bar, i kælder køle- og frostrum, i kælderlager med isterningsmaskine set og fundet i orden. Der er 2 opvaskemaskiner, begge med skyl over 80 grader, set, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fødevarelokaler er nyindrettede med vaskbare overflader og med inventar/udstyr som er egnet til kontakt med fødevarer, set, ok. I kælder er der enkelte huller i væg og ved rørføringer, udbedres/er bestilt. Adskillelse mellem opvask og produktionsbord er ligeledes bestilt.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse, egenkontrolprogram samt dokumentation af udpegede CCP'er er igangsat. Stikprøvevis kontrolleret risikoanalyse for varemodtagelse, tartar, varmebehandling, nedkøling, køleopbevaring, opbevaring udenfor køl (3 timers rettesnor) samt indfrysning af fisk, vurderet dækkende for aktiviteter. Der er egenkontrolprocedurer for virksomhedens aktiviteter og der dokumenteres ugentligt, set fra åbning til d., d. ok.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens basisoplysninger og risikoaktiviteter er opdateret. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst og det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Virksomheden deler lager/isterningsmaskine/frostrum/område ved kølerum med anden fødevarevirksomhed og personalefaciliteter/affaldsområde med andre fødevarevirksomheder, aktiviteter er registreret.

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift