

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bouillon**

Adresse Solbjergvej 3, st

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 43718673

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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                           |   |
|---|---|
| <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

04-10-2023



## Tidligere kontrol

| Dato |  |
|------|--|
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fødevarer under opbevaring herunder tildækning og adskillelse, tiltstrækkeligt antal håndvaske samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt forrum til toilet. Vejledt om evt at sætte dørpumpe op på døre mellem toilet og forrum.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskærpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: i kølerum opbevares 6 gastrobakker, ca. 6 kg, med færdiglavet åndelår i fedt produceret den 3. oktober 2023, der måles med kalibreret indstikstermometer til 10,2 grader C. 10 små kondibøtter, ca. 10 kg, med færdiglavet ratatouille produceret den 3. oktober 2023, der måles med kalibreret indstikstermometer til hhv 12 grader C og 15,1 grader C. 2 store kondibøtter færdiglavet rødvinsauce, ca. 6 kg, produceret den 3. oktober 2023, der måles med kalibreret indstikstermometer til 11,9 grader C. Fotodokumentation optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi kasserer

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bouillon**

Adresse Solbjergvej 3, st

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 43718673

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

maden med det samme. Vi får igangsat nogle forbedrede nedkølingsprocedurer, så kølerummet også kan følge med. Vi får leveret en kølecontainer i dag. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt virksomheden om at køle ned i f.eks lavkantede gastrobakkede med store overflader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: barområde, produktionskøkken samt udendørslager til drikke herunder gulv, vægge, loft, bordflader og hylder, samt køleinventar, mikroovne, ovn, stegestationer og emfang. Vejledt om evt at udarbejde en specificeret rengøringsplan.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring.

Følgende er konstateret: der er begyndende åbning mellem gulv og dør på udendørslager til drikkeopbevaring, samt på port på udendørslager til vinopbevaring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder: sætte hård fejelliste på nederste del af dør og port.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemottagelse, opbevaring og nedkøling, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre via faktura og virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift