

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bondestuen ApS**

Adresse **Sdr. Boulevard 85**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **40741569**

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	1
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

09-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	18-10-2022	
Dato	22-06-2022	
Dato	15-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder, opbevaring og adskillelse af fødevare med og uden kølekrav samt forrum til personaletoilet. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering af alle ingredienser ved fremstilling af kolde og varme retter, herunder adskillelse under tilberedning og opbevaring.

Følgende er konstateret: Der opbevares 3 kasser sodavand og 6 kasser med vin under overdækket område i gården, området er ikke skadedyrssikret. Virksomheden vælger at sætte drikkevarerne ind med det samme, så de opbevares skadedyrssikret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken og lager herunder kølerum, køleskabe, borde, hylder, håndvask og emfang. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedr. allegener. Vejledt konkret om en løsningsmulighed for revidering af risikoanalyse herunder vurdering af hvilke aktiviteter der er kritiske kontrolpunkter.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

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 Bondestuen ApS**

Adresse Sdr. Boulevard 85

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 40741569

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapport.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens anprisninger af økologiske råvarer ved gennemgang af virksomhedens menukort. Virksomheden anpriser ingen råvarer som økologiske. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

09-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk