

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BISTRO-NORD ApS**

Adresse Sophienlund Alle 13

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 44113880

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 indskærper 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	
<b>03-09-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-08-2024	
Dato 15-08-2024	
Godkendelser m.v.	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet, baren.

Gæstet

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret temperatur i køleindretninger/kølerum.

Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol.

Procedurer for opvarmning/sous vide/nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **BISTRO-NORD ApS**

Adresse Sophienlund Alle 13

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 44113880

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med udstyr og inventar, arbejdsborde, reoler og køleskabe og kølerum/fryserum. Opvaskefaciliteter og personalet toilet med forrum. Grovkøkken.

Baren område med kølemontre og køleskuffer, der er en del rust langs rulleskinner/bagvæg/bunden i kølemontre, som skal fjernes eller kølemontre skal udskiftes. Gennemgået mundtlige procedure for krydskontaminering af fødevarer i forhold til rust. Virksomheden oplyser at de har prøvet at fjerne flyve rusten, og det er ikke helt lykket. Virksomheden oplyser at de går videre med det til bestyrelsen.

Vejledt generelt om regler for rengøring

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med udstyr og inventar.

Arbejdsborde, komfur, emfang, vægge, gulv og lofter. Opvaskefaciliteter. Kølerum og fryserum, virksomheden oplyse at de har bestilt nye fuger i det ene kølerum, og enkel steder nye tætningslister.

Baren trænger kølemontre med køleskuffer til udskiftning pga. der er en del rust inde i kølemontren, bagvæg, bunden, langs rulleskinner.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har elektronisk egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

Fødevarestyrelsen

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

03-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift