

# 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	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	
<b>27-03-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-06-2023	
Dato 30-05-2023	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fulgt op på forbruger henvendelse ang mistanke om sygdom.

Følgende er konstateret: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelser om sygdom blandt gæster, som har spist mad, som virksomheden har håndteret, den torsdag den 20. og 21.

marts 2025. Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på forgiftning pga. B. cereus eller Cl. perfringens.

Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på andre gæster/selskaber fra samme datoer. Kontakt til 2 selskaber gav ikke anledning til bemærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer og håndtering i forbindelse med opvarmning og nedkøling af af fond. Samt fremstilling og håndtering af råvarer som indgår i muslinge ret og ret med grillet lammekotelet. Opvarmnings- og nedkølingsfaciliteter – både generelt og for den konkrete håndtering, der er mistanke til.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://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

varemodtagelse opbevaring på køl og frost og opvarmning/ nedkøling af for de seneste 3 mdr.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer lammekoteletter Ingen anmærkning.

Fødevarestyrelsen

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

27-03-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift