

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bloom ApS**

Adresse **Storetorv 9a, kld**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **41517220**

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. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-04-2022



Tidligere kontrol

Dato **07-09-2020**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Retsikkerhedsblanket fremvist ved tilsynets start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølemøbler indeholdende fødevarer med temperaturopbevaringskrav. Set tildækning og adskillelse af fødevarer i samme.

Virksomheden har gennemgået procedure for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Den generelle rengøring af overflader, hylder i kølerum samt vægge.

Følgende er konstateret: I isterningemaskine ses begyndende belægning ved rist.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse og desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring i køkken.

Følgende er konstateret: Dør ud til gårdhave stod ved tilsynet åbent.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 Bloom ApS**

Adresse **Storetorv 9a, kld**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **41517220**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling er gennemgået. Følgende er kontrolleret uden
anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling er gennemgået.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse
og resultater for nedkøling, varemodtagelse, opbevaring på køl samt varmholdelse for perioden siden 1. januar
2022 og frem til dags dato.

Vejledt virksomheden om SITTI på www.Fødevarestyrelsen.dk der også kan anvendes ved sikker styring af
nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Udleveret Flyer om ny smiley ordning.

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

Fødevarestyrelsen

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

20-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk