

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HALIBUT BISTRO ApS**

Adresse **Bernhardt Jensens Boulevard 125, st**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **43186469**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Køleopbevaring ved egne kogte skaldyr/fersk fisk ved max 2 grader, ok.

Procedurer/adskillelse ved tilberedning af menukortet retter gennemgået uden anmærkninger. Bageområde i baglokale, her er der obs. på at dør til forrum/toilet holdes lukket og at transport af fødevarer gennem området er overdækket.

Adgang til håndvask, fødevarevask og opvaskevask set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkken, åben disk område, ved opvask set og fundet i orden. 2 maskiner med skyl over 80 grader, ok. Desinfektionsmiddel godkendt af fvst, fremgår af etikette, set, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse for områder varemottagelse, produktion, herunder varmebehandling/holdning/nedkøling, køleopbevaring, mv. set

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 **HALIBUT BISTRO ApS**

Adresse Bernhardt Jensens Boulevard 125, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43186469

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og fundet i orden. Vejledt om risikoanalyse for tatar og køleopbevaring af egen kogt skaldyr/(mundtligt gennemgået). Egenkontrolprogram og ugentligt dokumentation igangsat, set, ok.

Mærkning og information: Oplysning om allergener fremgår af menukortet, set, ok.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Hummer, jomfruhummer og pigvar

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Risikoaktiviteter opdateret og cvr./p.nr. kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

13-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk