Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bolværket**

Adresse Peter Fjelstrups Vej 12

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 32277365

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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 3	😐	Indskærpelse 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
- ☐ Kontrolkampagne
- ☒ Ekstra kontrol
- ☐ Kædekontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato **05-10-2022** 😐

Tidligere kontrol

Dato 13-07-2022	☺
Dato 21-06-2022 Hygiejne: Håndtering af fødevarer	😐
Dato 30-03-2021	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i barområde og ved pizzadisk. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køle- og fryseinventar. Tildækning og adskillelse af fødevarer.

Følgende er konstateret: Håndvask ved varm produktion mangler aftørringspapir ved tilsynets start. Håndvask ved pizza produktion mangler håndsæbe. Virksomheden håndtere uemballerede fødevarer under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om faciliteter til hygiejnisk håndvask ved alle virksomhedens håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Fryserum, hylder i køleinventar samt bordoverflader. Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Under inventar ved varm produktion ses madrester af ældre dato. Hylder under komfur ved varm produktion fremstår støvet og med fedtet belægning. Hylde på reol med tørvarer i produktionskøkken fremstår med rødlig belægning af spildt tabasco. Ved pizzaproduktion ses der sort

1 time
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bolværket**

Adresse Peter Fjelstrups Vej 12

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 32277365

Tilsynsførendes bemærkninger

og gullig snavs nederst langs hjørne. Emfang ved varm produktion og pizzaproduktion fremstår med gråt støv og fedtet gullig belægning. Under inventar i barområde ses der støv og madrester af ældre dato. Enkelte tætningslister fremstår revnet og med sort snavs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er enige i at der ikke er rent. Vi får gjort rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden sidste kontrol til dags dato. Set overfladetermometer. Virksomheden oplyser at de får indkøbt nyt indstikstermometer med det samme.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

05-10-2022
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift