

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bollinis Restaurant**

Adresse Hovedgaden 437

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 30682092

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

20-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-05-2021	
Dato 07-07-2020	
Dato 15-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af kølepligtige fødevarer i køleboks samt køleborde. adskillelse af fødevarer samt mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring.

Virksomheden har redegjort for deres procedure ved skrældning af kartofler samt efterfølgende tilberedning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, samt opvaskeafdeling og kølerum fremstår tilfredsstillende renholdt herunder også overflader hvorpå der håndteres fødevarer. Isteningsmaskine fremstår tilfredsstillende renholdt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader hvorpå der håndteres fødevarer fremstår tilfredsstillende vedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrol mappe med dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater, virksomheden dokumenterer deres nedkøling gennem en længere periode er startet ved præcist 76 grader og slutter ved mellem 6 og 8 grader inden for de 3 timer, der er fastsat i deres procedure. Virksomheden oplyser at man overvejer at skifte til elektronisk egenkontrol således at

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bollinis Restaurant**

Adresse Hovedgaden 437

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 30682092

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentationen lettes.

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

Mærkning og information: Kontrolleret, at fødevareinformation ikke er af sådan en art, at den vildleder forbrugeren. Følgende er kontrolleret: Gennemgået virksomheden menukort stikprøvevist. Ingen anmærkninger.

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

20-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk