

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant La Boheme**

Adresse Vestergade 10A

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 42452521

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

24-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 11-10-2023	
Dato 10-09-2021	
Dato 25-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring af fødevarer på køl og frost herunder kontrolleret adskillelse og tildækning samt stikprøvevis kontrolleret temperatur. Virksomheden har redegjort for procedurer for optøning herunder at, dette altid sker på køl. Virksomheden har redegjort for tilvirkning af indbagt pizza herunder, at fyldet altid opvarmes først for at sikre temperaturen når 75 grader. Virksomheden har fremvist funktionsdygtig indstikstermometer. Set faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle-fryseenheder herunder hylder, lister og kølerrgitter, opvaskemaskine, pizzaovn, emfang, friture, komfur, vaske samt stikprøvevis kontrolleret hylder, borde og opbevaringsbøtter der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke risikovurderet aktiviteten nedkøling. Under kontrolbesøget var der kylling og spaghetti opbevaret på køl, som virksomheden oplyser er nedkølet. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for nedkøling herunder at, det altid sker på køl i

Fødevarestyrelsen

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

50 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 La Boheme**

Adresse Vestergade 10A

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 42452521

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mindre portioner så nedkøling sker hurtigst muligt. Virksomheden har fremvist funktionsdygtig indstikstermometer som bruges til målinger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til skriftlig risikoanalyse herunder, at virksomheden skal risikovurdere alle virksomhedens aktiviteter og, at det er virksomhedens ansvar at revidere risikoanalyse og egenkontrolsprogrammet løbende efter virksomhedens aktiviteter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

24-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk