

Kontrolrapport

Virksomhed **Brande Åcenter, Hus 4**

Adresse **Ny Sandfeldvej 9**

Postnr./By **7330 Brande**

CVR-nr. **29189617**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

28-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	25-07-2017	
Dato	10-05-2017	
Offentliggørelse af kontrolrapport		
Dato	23-02-2017	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulv, væg, hylder og køleskab i depotrum og Gulv, væg, skabe, borde i køkken. Ingen anmærkninger. Begyndende revne i gummiliste i køleskabslåge i køkken. Virksomheden oplyser de har fået et nyt køleskab siden sidste kontrol og Pedellen vil blive sat på opgaven.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set dokumentation for opbevaringstemperaturer i køle og frost enheder i køkken og depotrum, opvarmningstemperaturer og varemottagelse for perioden sidste kontrol til dags dato. uden anmærkninger. Følgende er konstateret: der er dokumenteret en opvarmningstemperatur på 72 grader en gang og en modtage temperatur på 8 - 10 grader en gang. Forholdet vurderes bagatelagtigt da det er en gang der er dokumenteret en temperatur afvigelse og ved de 72 grader ved opvarmning er der skrevet nej ved ok. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for ændring af procedurer ved dokumentation af opvarmningstemperaturen og varemottagelsen når der er observeret en fejl, så det efterfølgende tiltag skrives på dokumentations sedlen.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Brande Åcenter, Hus 4**

Adresse Ny Sandfeldvej 9

Postnr./By 7330 Brande

CVR-nr. 29189617

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Der hænger ikke en kontrolrapport ved indgangspartiet den sorte dør indtil afdelingen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden har en synlig ophængt kontrolrapport i køkkenet. Vejledt generelt om reglen: at kontrolrapporten skal placeres således at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugeren, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-02-2018

Dato