

Kontrolrapport

Virksomhed **Brande Idrætsforening**

Adresse **Ågade 16**

Postnr./By **7330 Brande**

CVR-nr. **14950516**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

15-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	07-06-2017	
Dato		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturen på køl og frost, hygiejniske faciliteter til vask og tørring af hænder i køkken. Virksomheden oplyser at køkkenpersonalet har arbejds t-shirt. uden anmærkninger. Konstateret: der var ikke aftørningspapir i holder på væg over håndvask i baglokale. Vejledt om løsningsmuligheder for at bruge håndvask i baglokale til vask af hænder og kun bruge håndvask i køkken til fødevarer for at hindre kontaminering. Forholdet vurderes bagatelagtigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er Stikprøvevis kontrolleret: Dokumentation på opvarmning og opbevaring for perioden Januar til dags dato. uden anmærkninger. Følgende er konstateret virksomheden bruger tidligere ejers egenkontrolprogram og risikoanalyse. Vejledt om at tilrette risiko analyse og egenkontrolprogram så det svarer til virksomhedens aktiviteter. Forholdet vurderes bagatelagtigt. Mærkning og information: Vejledt virksomheden om ophængning af skilt med information om at indhold af allergener i deres fødevarer kan fås ved henvendelse til køkkenpersonalet. Vejledt om at alle medarbejdere i køkkenet ved hvor de kan finde oplysninger om allergener i fødevarerne.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk