

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Brohjørnet**

Adresse Alleen 36, st

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 33509596

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-07-2019



Tidligere kontrol

Dato 06-07-2018	
Dato 03-07-2017	
Dato 12-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har tilstrækkeligt antal håndvaske med faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden har redegjort for anvendelse af handsker, ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperaturer i køle-/fryseinventar, ingen anmærkninger.

Kontrolleret forhold vedr. personaletoilet. Generelt vejledt om regler for, at der ikke må være direkte adgang fra toilet til lokaler hvor der håndteres/opbevares fødevarer, herunder konkret vejledt om løsningsmulighed for udskift af håndtag til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af "ishus", herunder vandrette produktbærende overflader, isterningemaskine samt gulv. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af køkken, herunder gulv, vægge samt vandrette produktbærende overflader. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af lokale til tilvirkning af pizzadej samt depotlokale, ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrollerer renholdelse af køle-/fryseinventar. Generelt vejledt om regler for renholdelse af inventar, herunder konkret vejledt om løsningsmulighed for renholdelse af svært tilgængelige områder - tætslutningslister.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Brohjørnet**

Adresse Alleen 36, st

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 33509596

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af Køkken, herunder vandrette produktbærende overflader samt gulv, ingen anmærkninger. Kontrolleret vedligehold af lokale til udskænkning af is, herunder vandrette produktbærende overflader samt vægge. Følgende er konstateret: Der er boret hul i væggen i venstre side ved udskækningsluge, hvor isolering ligger frit. Vejledt generelt om regler for vedligehold.

Kontrolleret vedligehold af lofter. Følgende er konstateret: Lofter bagvedliggende lokale, hvor pizzadej forberedes fremstår i toldtekt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om regler for vedligehold af lofter.

Kontrolleret vedligehold af køle-/fryseinventar. Følgende er konstateret: Flere tætslutningslister i virksomhedens køleinventar er i stykker og køleinventar ved pizzaovn fremstår med løsthængende plastfolie på dørlåger.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser. Generelt vejledt om vedligehold af inventar og udstyr i fødevarevirksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har mundtligt redegjort for vedligehold af lokaler/inventar og udstyr, ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, varmeholdelse, opvarmning for perioden juni 2019 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om ophæng af kontrolrapport i alle indgange.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-07-2019

Dato