

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bjælkestuen**

Adresse **Bredgade 52**

Postnr./By **6830 Nørre Nebel**

CVR-nr. **18532506**

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

07-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	21-01-2022	
Dato	27-09-2021	
Dato	03-08-2021	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden var i gang med tilvirkning under kontrolbesøget. Under kontrollen blev der tilvirket fødevarer og virksomheden redegjorde for sine procedurer for opvarmnings- og nedkølingsprocedurer. Håndvask til hænder var tilgængelig med sæbe og engangsftørring.

Temperaturer blev kontrolleret i kølere, fryser og tørvarelager. Ligeledes blev opbevaring af fødevarer kontrolleret.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Fryserum, kølerum, tørvarelager. I køkkenet blev, emhætte, ovn, mikroovn, friture og overflader kontrolleret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling, fryse- og køletemperaturer for perioden 1-1-2022 til dags dato for. Virksomheden er vejledt om at følge sit egenkontrolprogram ved dokumentation af opvarmnings- og nedkølingstemperaturer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk