

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Brassieriet**

Adresse **Nordre Havnevej 3**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **38478184**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

20-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 18-08-2022	
Dato 29-06-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 15-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køle- og fryseinventar. Tildækning og adskillelse af fødevarer. Toilet med forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken med bordoverflader, varmproduktion, køleinventar i produktionskøkken, håndvaske, lager med drikkevarer, barområde.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskiner fremstår indvendig med rødlige belægninger enkelte steder langs hjørner og kanter. Blæserist i kølerum fremstår støvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af lokaler og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tætningslister i køleinventar i produktionskøkken fremstår nye og vedligeholdte. 1 tætningslister er i restordre, men vil blive udbedret.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Brasserie

Adresse Nordre Havnevej 3

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 38478184

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: For perioden juli 2022 til dags dato mangler virksomheden at dokumentere for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling. Sidste målinger er dokumenteret i maj 2022. Der mangler 7 målinger for varemodtagelse, 7 målinger for opbevaringstemperatur, 7 målinger for opvarmning og 7 målinger for nedkøling med en frekvens hver 14. dag.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Grundet personalmangler er det blevet overset. Vi får rettet op på det. Vejledt konkret om at virksomheden følger den satte dokumentationsfrekvens.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Virksomheden oplyser at de får link til kontrolrapporter på egen hjemmeside i dag.

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

Fødevarestyrelsen

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

20-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk