

# Kontrolrapport

Virksomhed **Brormands Madstue IVS**

Adresse **Randersvej 19**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **37840726**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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 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                           |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |   |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

| Denne kontrol, dato |  |
|---------------------|--|
| <b>15-12-2016</b>   |  |
| Tidligere kontrol   |  |
| Dato                |  |
| Dato                |  |
| Dato                |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring i køleskab OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse, egenkontrolprogram og registreringer af egenkontrollens gennemførelse og resultater for seneste uge OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret fødevareuddannelse OK.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har fået tildelt endelig branche: Servering: Restauranter mv, branchenummer 56.10.00.A. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år er på nuværende tidspunkt 2. Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.