

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bromme Mølle**

Adresse **Munke Bjergbyvej 19A**

Postnr./By **4190 Munke Bjergby**

CVR-nr. **21118192**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>01-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Kontrolleret lokale til mulighed for

opbevaring af frosset kød i kummefryser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af lokale, hvor der påtænkes at der skal opbevares fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lokale hvor der påtænker at der skal opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomheden er påbegyndt deres fødevareraktiviteter endnu og har dermed ikke fået udarbejdet et egenkontrolprogram og risikoanalyse endnu.

Vejledt konkret i mulighed for brug af Fødevarestyrelsens

eksempel egenkontrolprogram og risikoanalyse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: CVR.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, indretning af lokaler hvor der findes fødevarer, skadedyrssikring, sporbarhed og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.