

# Kontrolrapport



Virksomhed **Brammers menuer**

v. Jeanne Brammer

Adresse Munkegårdsvej 21B

Postnr./By 3490 Kvistgård

CVR-nr. 37378070

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

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**25-06-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 22-06-2018	
Dato 20-04-2017	
Dato 16-03-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter i forhold til produktion af mad samt i forhold til håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i produktionskøkken. Ejeren er selv i køkkenet. Personale toilet med forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af overflader i lokaler, med loft og kølerum. Vedligeholdelse af overflader i områder, hvor der håndteres fødevarer med arbejdsborde. Vedligeholdelse af redskaber, udstyr og tilbehør, der kommer i berøring med fødevarer sker, skåle.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af overflader i køkkenet, inventar og udstyr.

Skærebræt er meget slidt og dybe revner og sorte belægninger. Virksomheden oplyser at de vil få det slebet ned. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Brammers menuer**

v. Jeanne Brammer

Adresse Munkegårdsvej 21B

Postnr./By 3490 Kvistgård

CVR-nr. 37378070

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af årlig vedligehold. Set virksomhedens vedligeholdelsesplan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, temperaturopbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden februar 2019 og frem til d.d. Set virksomhedens egenkontrolprogram med risikoanalyse, tilpasning til virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.