

Kontrolrapport

Virksomhed **Broen, Svalhøj**

Adresse Simblegårdsvej 28

Postnr./By 3790 Hasle

CVR-nr. 38887505

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
10-05-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	01-10-2018	
Dato	31-08-2017	
Dato	14-06-2017	
Godkendelser m.v.		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af fødevarer på lager og i køleskabe, herunder opbevaringstemperaturer.

Procedurer for hygiejne før madlavning og brug af separate skærebrætter til fersk kød og spiseklare fødevarer. Procedurer for lejlighedsvis nedkøling af rester af varm mad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lager og køkken samt inventar (køleskabe, emfang og opvaskemaskine).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af køkken og lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation siden den 01-10-2018 for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer og varmebehandling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer (plastfilm og -bøtter).