

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Brohjørnet**

Adresse **Alleen 36, st**

Postnr./By **4736 Karrebæksminde**

CVR-nr. **33509596**

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	
02-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-07-2018	
Dato 03-07-2017	
Dato 12-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har tilstrækkeligt antal håndvaske med faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden har redegjort for anvendelse af handsker, ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperaturer i køle-/fryseinventar, ingen anmærkninger.

Kontrolleret forhold vedr. personaletoilet. Generelt vejledt om regler for, at der ikke må være direkte adgang fra toilet til lokaler hvor der håndteres/opbevares fødevarer, herunder konkret vejledt om løsningsmulighed for udskift af håndtag til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af "ishus", herunder vandrette produktbærende overflader, isterningemaskine samt gulv. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af køkken, herunder gulv, vægge samt vandrette produktbærende overflader. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af lokale til tilvirkning af pizzadej samt depotlokale, ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrollerer renholdelse af køle-/fryseinventar. Generelt vejledt om regler for renholdelse af inventar, herunder konkret vejledt om løsningsmulighed for renholdelse af svært tilgængelige områder - tætslutningslister.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

