

Kontrolrapport

Virksomhed **Brobygårds Køkken**

Adresse Karlsbjergvej 39

Postnr./By 5672 Broby

CVR-nr. 27340504

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, 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		
05-07-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	17-07-2018	
Dato	13-10-2017	
Dato	08-09-2017	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af tørvarer og drikkevarer på lager, opbevaringstemperatur i køleskabe på lager, opbevaring af grøntsager på lager, samt gennemgået procedurer for nedkøling af sovs, indkøb af fødevarer, produktionsflow i køkken samt udpegning af håndvask i køkken. Generelt vejledt om faciliteter til hygiejnisk håndvask og opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Fødevarelager med opbevaring af køleskabe og drikkevarer fremstår ikke tilstrækkelig rengjort. Der er spindelvæv på vægge, under lofter og bag køleskabe langs vinduer. Virksomhedens andet fødevarelager fremstår tilstrækkelig rengjort. Det samme gør sig gældende for produktionslokalet hvor virksomheden håndterer bl.a. uemballerede fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til optimering af gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Sikring mod skadedyr. Følgende er konstateret: Der er huller mellem loft og væg op til hulrum oven over i virksomhedens ene fødevarerlager hvor der

