

# Kontrolrapport

Virksomhed **Brødværten**

Adresse Griffenfeldsgade 56

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35942785

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>04-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-12-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 07-08-2019	
Dato 03-04-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret

opbevaringsforhold for fødevarer, herunder

opbevaringstemperatur på køl og frost, adskillelse og

tildækning af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige

kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret

rengøring af gulve, inventar og køleinventar. Enkelte steder

fremstår med lidt snavs, bl.a. omkring bageplader og

indstikvogne. Virksomheden oplyser at der er bestilt nye

bageplader, som vil komme indenfor 2 uger. Forholdet vurderes

som en bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn. Vejledt om

udarbejdelse af rengøringsplan.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med

inventar, redskaber, gulve, køleinventar. Vejledt om brug af

vedligeholdelsesplan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen