

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bramslev Bakker**

Adresse **Barmslev Bakker 5**

Postnr./By **9500 Hobro**

CVR-nr. **20238607**

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

Denne kontrol, dato	
18-05-2020	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Mulighed for vask og tørring af hænder. OK.

Følgende er konstateret: Manglende dør mellem forrum til toilet og lager med fødevarer og emballage.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om isætning af dør mellem forrum og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken samt køle og frysefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Skadedyrssikring i opvaskeområde.

Følgende er konstateret: Åben hul ved udsugning i loft samt åben afløb med pose/karklud i gulv.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bramslev Bakker**

Adresse **Barmslev Bakker 5**

Postnr./By **9500 Hobro**

CVR-nr. **20238607**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om skadedyrssikring af hul ved udsugning i loft samt åben afløb i gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, blanket 6 er gennemgået, set egenkontrolprogram samt dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling for perioden februar 2020 til d.d.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

18-05-2020

Dato