

# 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	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>16-10-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-07-2019	
Dato 17-07-2018	
Dato 13-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis målt opbevaringstemperaturer i virksomhedens køle- og fryseskabe, opbevaring og adskillelse af kølekrævende fødevarer samt mundtlig procedure for tidsadskillelse mellem produktion og opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsborde, komfur, emfang og ovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomhedens lagre, virksomheden har udbedret huller i vægge og lofter.

Virksomheden redegør for, at der er fokus på vinduer i køkkenet på sigt kan trænge til udskiftning.

Vejledt generelt om reglerne for, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand samt at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Konkret vejledt om muligt løsningsforslag for løbende udskiftning af hylder der med tiden slides.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

