

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Klub Brøndby**

Brøndbyhallen  
Adresse Brøndby Stadion 10  
Postnr./By 2605 Brøndby  
CVR-nr. 41921412

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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>25-04-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	15-09-2020	
Dato	14-05-2018	
Dato	28-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Drøftet procedure for nedkøling og at dokumentere denne nedkøling (65 -10°C på max 3 timer), hvis den foretages. Virksomheden kan redegøre for tidsmæssig adskillelse ved skyldning af grønt (som foregår i bøtter/dørslag) og opvask som foretages efter spising.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og udsalgsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring og opvarmning Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens for 2022. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCPér.

Vejledt om at indføre dokumentation af nedkøling (kontakt elektronisk udbyder af egenkontrolprogram), hvis der nedkøles til senere anvendelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport. CVR nummer via virk.dk

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)