

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Brohjørnet**

Adresse Alleen 36, st

Postnr./By 4736 Karrebæksmunde

CVR-nr. 33509596

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	03-07-2017	
Dato	12-08-2016	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring herunder afdækning, virksomheden har redegjort for produktions flow, temperatur i køleinventar, virksomheden har redegjort for tidsstyring af rejer og laks, vejledt om metode til at styrer dette,

Følgende er konstateret: Dør til toiletforrum kan ikke lukkes pga. manglende håndtag, Virksomheden meddeler den løser problematikken med det sammen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Ydet konkret vejledning om anvendelse af engangshandsker.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køle og frysefaciliteter, kold og varm afdeling herunder produktbærende overflader. lille bar herunder produktbærende overflader.

Vejledt om frekvens for rengøring af lister i køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Indstiks termometer.

Køle og nedkølingfaciliteter. vedligehold af gulv og vægge i køkken.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Brohjørnet**

Adresse Alleen 36, st

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 33509596

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Flere af kølebords lister er under nedbrud der er løsthængene folie på døre, Virksomheden meddeler der er en plan for udskiftning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Dokumentation af opbevaring, nedkøling, varmholdelse, varmebehandling varemottagelse siden sidste tilsyn og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Sporbarhed på hvidvin og rødvin.

Kontrolleret markedsføring af fødevarer. Følgende er kontrolleret: Menukort herunder anprisning af parmaskinker . Ingen anmærkninger.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter herunder cvr nummer. .



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-07-2018

Dato