

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bistro Bredo**

Adresse **Pilestræde 3**

Postnr./By **5932 Humble**

CVR-nr. **10319870**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**12-07-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 17-08-2017 |  |
| Dato | 05-07-2016 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for hakning, formning og stegning af kød til bøffer, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i køleenheder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering af opvask, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af emfang, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for skift af fritureolie, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af køkken og lager, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter: Modtagelse af tørvarer og kølevarer samt opbevaring heraf, varmebehandling af fødevarer, kolde tilberedninger og nedkølede fødevarer, ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for udpeget ccp: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, fra marts 2018 til d.d. ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bistro Bredo**

Adresse Pilestræde 3

Postnr./By 5932 Humble

CVR-nr. 10319870

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret viden og mundtlig information om allergener til kunder, ingen anmærkninger.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

12-07-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift