

Kontrolrapport



Virksomhed **Bramdrupdam Kro A/S**

Leif Kaspersen

Adresse Vejlevej 332

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 30712056

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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 | |
| 13-02-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 24-10-2018 | |
| Dato 20-09-2017 | |
| Dato 28-04-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer under tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: På indersiden af opvasksmaskinen er der begyndt ophobning af fødevarerrester på toppen af indersiden i opvasksmaskinen. Udsugningsgitteret ved siden af opvasksmaskinen fremstår med ophobninger af snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om øge rengøringsfrekvens af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram. Set dokumentation udførelse for opvarmning, nedkøling, opbevaring, varmholdelse, varemottagelse for perioden december til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skifter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer:

Rødspættefileter på 70- 100 gram upaneret

Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: engangs gastrobakker til transport og opbevaring af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed