

Kontrolrapport



Virksomhed **Dang Ved Brønden**

Adresse **Torvet 5**

Postnr./By **5600 Faaborg**

CVR-nr. **30884507**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	07-08-2018	
Dato	15-06-2017	
Dato	29-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af saucer, herunder varme saucer fordeles ud i mindre portioner for hurtig nedkøling, samt brug af termometer til at måle temperaturer i saucer under nedkølingsproces. Under tilsynet kunne det ses at saucer er opbevaret i små bølter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: dokumentation for nedkøling. Følgende er konstateret: Virksomheden dokumenterer tid/temperatur for når saucer koger og ned til ca. 65 grader, virksomhedens kan mundtlig redegøre for nedkølings proceduren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt om løsningsforslag for dokumentation af kritiske kontrolpunkter. Vejledt om Fødevarevarestyrelsens nye beregningsprogram som kan bruges ved blandt andet nedkøling. Generelt vejledt om regler for tilpasning af risikoanalyse og egenkontrolprocedure ved eventuelle ændringer i procedure for nedkøling, f.eks brugen af SITTl. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedure for nedkøling af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk