

# Kontrolrapport



Virksomhed **BRASSERIE BELLI**

V/RONALD DIJKSTRA

Adresse Frederiksgade 54

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 16710008

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

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**08-07-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 30-10-2019	
Dato 27-02-2019	
Dato 18-06-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig gennemgået deres procedurer for nedkøling af deres produkter, herunder udportionering i mindre portioner som nedkøles fra 65°C til 10°C på max 3 timer samt virksomhedens anvendelse af indstikstermometer til løbende kontrol af processen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer, virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling og virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur ved nedkøling af fødevarer fra maj 2021 til dags dato. Vejledt generelt om tilgængelighed af risikoanalyse og egenkontrolprogram. Virksomheden er introduceret for brug af værktøjet SiTTi (nyt program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling) på <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>. Vejledt generelt om regler for opdatering af risikoanalyse hvis SITTi-værktøj bruges.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift