

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brandts**

Adresse **Brandts Torv 1**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35134107**

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.	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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-03-2022



Dato 06-03-2019



Dato 17-01-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliter til hygiejnisk vask i virksomheden ene vask i køkkenet og i vasken i serveringsområdet.

Virksomheden servere blandt andet salater (hvoraf de fleste grøntsager modtages vasket og snittet) samt panini med indhold af spiseklare fødevarer samt kogning af bulgur. Ved kontrolbesøget d.d. er vaskene frie og tilgængelige. Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelige vaske faciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken og serveringsområde herunder køleenheder, borde, vaske og emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Lagerlokale. Kontrolleret uden anmærkninger: Tilstrækkelig ventilation i form af 2 opsatte emfang i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden mangler beskrivelse af mikrobiologiske risici ved aktiviteten opbevaring af kølekrævende fødevarer samt nedkøling af bulgur i deres risikoanalyse (sygdomsfremkaldende bakterier). Virksomheden går igang med at opdatere deres risikoanalyse med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brandts**

Adresse **Brandts Torv 1**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35134107**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om en løsningsmulighed for anvendelse af Fødevarestyrelsens eksempel på risikoanalyse og egenkontrolprogram, dette er desuden gennemgået med virksomheden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt generelt om reglerne for ophængning af kontrolrapport ved alle indgange.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

19-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk