

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

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.	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	
<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	
<b>04-04-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-02-2022	
Dato 08-07-2021	
Dato 30-10-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af fond, herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden følger retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 3 timer. Virksomheden udportionere et givent produkt i små portioner i kondibøtter eller i gastrobakker, hvilket resultere i en større overflade og hurtigere nedkøling. Virksomheden benytter sig af walk-in kølerum, temperatur målt under kontrol til under 5 grader.

Vejled om brug af SITTi.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram (HACCP-plan) Virksomheden følger deres fastsatte procedure vedrørende nedkølings processen: At fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 3 timer. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra 01.01.2023 til dags dato. Konkret vejledt: nye retningslinjer at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer - kræver opdatering af virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram.

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

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)