

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Brøddan, Brøddan**

Gudhjem ApS

v/ Jonas Lissau-Jensen

Adresse **Brøddegade 20**

Postnr./By **3760 Gudhjem**

CVR-nr. **31278155**

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	
27-06-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 28-06-2022	
Dato 24-07-2020	
Dato 31-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Virksomheden nedkøler fødevarer i fladebakker i blæsekøler med indstikstermometer. Under kontrolbesøget blev der ikke nedkølet fødevarer. På kølelager blev der opbevaret grisekæber, sammenkogte retter, fisk, saucer og supper, som var nedkølet. Ingen anmærkninger. Introduceret virksomheden til FVST SiTTi program.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Gennemgået virksomhedens HACCP-plan for nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Nedkølingsdokumentationsfrekvens er ugentligt. Ved konstateret fejl under nedkøling. Genopvarmes fødevaren og nedkøling påbegyndes på ny i mindre portioner. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af varmebehandlede fødevarer for perioden 10.5 til den 26.6.2023.

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk