

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant DaAn**

Adresse **Torvet 12**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **25925726**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	2
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>18-06-2024</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter, koldt og varmt vand, sæbe og papir ved håndvask i køkken, personaletoilet og gæstetoiletter-ok.

Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Følgende er konstateret: Konstateret at den omgivende temperatur ved fersk laks i køler er målt til 4 grader og med indstikstermometer i laks er temperatur målt til 3,8 grader. Virksomheden havde indstillet kølebord til 2 grader -eget termometer i kølebord viste ca 3 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De justerede køler til 0 grader under tilsyn, og vil holde øje med temperatur i køler løbende. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, sushiområde og kølerum -ok.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt generelt reglerne for en dækkende, skriftlig risikoanalyse, samt egenkontrolprocedurer og egenkontroldokumentation.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret registrering hos

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant DaAn**

Adresse Torvet 12

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr. 25925726

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Fødevarestyrelsen.

Det indskræpes, at fødevarevirksomheder skal være registreret hos Fødevarestyrelsen. Fødevareaktiviteter må først påbegyndes, når virksomheden er registreret hos Fødevarestyrelsen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har påbegyndt fødevareaktiviteter, og er ikke registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomheden har CVR: 25925726

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det oplyses, at det var udlejer der skulle registrere virksomheden hos fødevarestyrelsen. De vil blive registreret.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

18-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift