

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	1
Rengøring	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
03-12-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 12-08-2024	
Dato 18-06-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret opbevaringstemperatur, både i fryser med indfrysning af fisk, opbevaring af fersk fisk på køl og opbevaring af kølevarer generelt-ok. Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i tilvirkningsområde-ok. samt Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilsætning af eddike til ris og måling med ph sticks-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring i kølere og fryser, og produktberørende flader-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden midt september 2024 til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer-ok. Kontrolleret dokumentation for måling af ph i ris samt indfrysning af fisk-ok. Kontrolleret frekvens for dokumentation i egenkontrol og faktiske dokumentation -ok.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse om manglende registrering fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

