

# Kontrolrapport



Virksomhed **Det varme Brød**

Adresse **Aage Nielsens Vej 2**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **29669481**

| 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.                  |          |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                          |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**22-11-2016**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 02-02-2016 |  |
| Dato | 10-01-2014 |  |
| Dato | 12-04-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- 1) at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør,
- 2) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré
- 3) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer. Efterprøvning af temperatur i køl- og frostfaciliteter. Iagttaget håndtering og hygiejne ved salg af fødevarer i butik og modtagelse af penge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionslokaler, lagerlokaler og butik.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Det varme Brød**

Adresse **Aage Nielsens Vej 2**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **29669481**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Drøftet plan for vedligeholdelse af virksomhedens lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse skal omfatte risiko for fødevarebårne sygdomme, herunder Roskildesyge, ved overførsel af smitte fra personale til fødevarer. Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation fra marts 2016 til oktober for kontrol af opbevaringstemperaturer og varemodtagelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

22-11-2016

Dato