

Kontrolrapport



Virksomhed **Brasseriet v/Poul Bilde**

Nielsen

Adresse Vroldvej 92C

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 16549770

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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-03-2018



Tidligere kontrol

Dato	29-11-2017	
Dato	27-04-2017	
Dato	01-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på frost og køl: Ok. Kontrolleret adskillelse af færdigvarer og råvarer: Ok. Kontrolleret pakning af middagsretter: Ok. Målt temperatur på køl: Ok. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring: Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens produktionsområder, samt stikprøvevis rengøring af produktionsudstyr. herunder rengøring af opvaskemaskine: Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og inventar: Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling: Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk