

Kontrolrapport

Virksomhed **Bistro Bredo**

Adresse **Pilestræde 3**

Postnr./By **5932 Humble**

CVR-nr. **10319870**

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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	17-08-2017	
Dato	05-07-2016	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for hakning, formning og stegning af kød til bøffer, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i køleenheder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering af opvask, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af emfang, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for skift af fritureolie, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af køkken og lager, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter: Modtagelse af tørvarer og kølevarer samt opbevaring heraf, varmebehandling af fødevarer, kolde tilberedninger og nedkølede fødevarer, ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for udpeget ccp: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, fra marts 2018 til d.d. ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Bistro Bredo**

Adresse Pilestræde 3

Postnr./By 5932 Humble

CVR-nr. 10319870

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret viden og mundtlig information om allergener til kunder, ingen anmærkninger.

Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.