

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Brøddan, Brøddan**

Gudhjem ApS

v/ Jonas Lissau-Jensen

Adresse **Brøddegade 20**

Postnr./By **3760 Gudhjem**

CVR-nr. **31278155**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
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

31-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	02-08-2018	
Dato	01-08-2017	
Dato	29-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Kontrolleret buffethåndtering, herunder, længde på tænger og skeer, overvågning, genanvendelse, genopvarmning og kassation.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, emfang og fedtfilter i produktionslokalet, opvaskeområdet og buffetområde, samt kælderlager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for rengøring og evt. desinfektion af lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: vareindleveringsområdet, opvaskelokale og produktionslokalet. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, og opbevaringstemperatur.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Brøddan, Brøddan

Gudhjem ApS

v/ Jonas Lissau-Jensen

Adresse Brøddegade 20

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 31278155

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

For periode 15.4 til 29.7.2019, samt at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret dokumentation af egenkontrol, for opvarmning og nedkøling af varmebehandlede fødevarer.

Følgende er konstateret: Der mangler ialt 6 dokumentationer for nedkøling og opvarmning af varmebehandlede fødevarer for perioden 15.4 til 29.7.2019. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: saltstegt sild, kogte æg, kalkunbryst, bacon og skrubbefilet.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

31-07-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift