

Kontrolrapport



Virksomhed **Broholm Slot**

Adresse **Broholmsvej 32**

Postnr./By **5884 Gudme**

CVR-nr. **34090904**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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

26-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-09-2018	
Dato	15-09-2017	
Dato	15-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 2. oktober 2019

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndvaskeforhold med sæbe og

engangsftørring, opbevaringstemperatur i kølerum og

fryseskabe. Kontrolleret opbevaring og tildækning af fødevarer

med og uden kølekrav. Kontrolleret toiletforhold til personale,

herunder med håndvask, sæbe og engangsftørring samt

forrum. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om

løsningsmuligheder for at holde dør til forrum lukket.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Følgende er

konstateret: I kølebord ved det varme køkken opbevares der

rå/fersk fisk (torskefiletter) som måles med indstikstermometer til 7,8 graders celsius og med luftføler til 7,8 graders celsius.

Virksomheden oplyser, at den ikke har taget varer i brug fra

køleren i dag, og derfor ikke har kontrolleret temperaturen, og

at den vil kassere fisken og opbevarere fremadrettet fisk i

andre køleenheder. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om

skriftlige procedurer for kontrol af opbevaringstemperatur så

det fremgår hvornår der udføres kontrol af

opbevaringstemperatur.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret stikprøvevis rengøring af

køleenheder, bageafdeling med hylder, borde og røremaskine

samt ovne i køkken.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Broholm Slot**

Adresse Broholmsvej 32

Postnr./By 5884 Gudme

CVR-nr. 34090904

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan er dækkende for virksomhedens aktiviteter, virksomheden anvender risikoblanketter fra fødevarestyrelsens hjemmeside. Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra marts 2019 og frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt visning af kontrolrapport på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer, samt kontrolleret procedure for instruktion af frivillige ved lejlighedsvis arrangementer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-09-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift