

# Kontrolrapport



Virksomhed **BREUM LANDEVEJSKRO**

Adresse Klostervej 26

Postnr./By 7870 Roslev

CVR-nr. 12106246

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

05-12-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 04-12-2018 |  |
| Dato | 10-10-2017 |  |
| Dato | 24-11-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis målt temperatur i køle/frostskabe.

Opbevaring af fødevarer, herunder vejledt om fødevare skal opbevares i behørig afstand fra gulv. Set virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og serveringsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleskabe.

Kontrolleret: Loftsområde i kølerum. Følgende er konstateret: Der er begyndende rustbelægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomheden oplyser der vil bliver opsat nye elementer op i kølerum i januar 2020.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden april 2019 til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed