

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

24-07-2020



Tidligere kontrol

Dato	31-07-2019	
Dato	02-08-2018	
Dato	01-08-2017	

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. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Kontrolleret procedurer ved tilberedning af smørfisk, at der ikke anvendes fedt eller afkog til supper og saucer fra smørfisk. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, røremaskine, pålægsmaskine, råkostrobot stativer, emfang og fedtfilter i produktionslokalet, udsalgsområde og lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om, at der etableres en liste/rist ved indgangsdør ved vareindlevering, så der ikke trænger regnvand ind i området når det er regnvejr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, 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

produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling. For perioden 22.5 til 16.7.2020.

kontrolleret risikoanalyse for varemodtagelse, buffetservering og tilberedning af escolar (smørfisk). Vejledt om, at virksomheden kan se risikooplysninger på FVST.dk (min side)

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-07-2020

Dato