

Kontrolrapport

Virksomhed **Brasserie Båden**

Adresse **Jessens Mole 10**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **30817028**

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

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, kadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved samhandel, væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken, øvrig vask til produktion, adskilt opvaskeafdeling fra produktion, emfang med udsug over varm-afdeling samt opbevaringstemperatur af fersk fisk ved max 2 grader samt kontrolleret forrum til toiletforhold og frostopbevaring i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken og opvaskeafdeling herunder gulve, lofter, bordoverflader, køleskuffer og emfang. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Vedligeholdelse af udstyr i køkken herunder bordoverflader, emfang, køleskuffer samt håndvask med knæpumpe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Brasserie Båden**

Adresse Jessens Mole 10

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 30817028

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har udpeget følgende kritiske kontrolpunkter: varemottagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, varmebehandling til minimum 75 grader, nedkøling fra 65 til 10 grader på max 3 timer samt opbevaring af fersk fisk ved max 2 grader.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på torskefilet via følgeseddel/pakkeseddel fra dansk leverandør, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-09-2021

Dato