

Kontrolrapport

Virksomhed **Brødrenes Original ApS**

Adresse Hveensgade 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 42186341

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

08-12-2021



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, personlig hygiejne, uddannelse, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer, overdækning ved opbevaring af fødevarer i kølere, ok. Varmholdt ribbensteg varmebehandlet over 75 grader og derefter varmholdt over 65 grader, målt kernetemperatur, ok. Procedurer ved nedkøling, hertil oplyses at nedkøling af eks. frikadeller foretages indenfor 3 timers rettesnor og der tjekkes regelmæssigt med indstikstermometer, set, ok. Bøffer af hakket oksekød modtages formet og klar til stegning. Bøffer gennemsteges inden servering. Vejledt om brug af rå hakkebøffer inden 24 timer efter anbrud på emballage. I mobilvogn er der adgang til 2 vaske, hvoraf den ene friholdes ren til håndvask og anden vask anvendes tidsadskilt til opvask og fødevarer. Dunke med rent vand og opsamlingstanke set, ok. Vejledt omobs. på tilstrækkelig kølekapasitet til køleopbevaring og nedkøling, særligt ved deltagelse ved større arrangementer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Brødrenes Original ApS**

Adresse Hveensgade 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 42186341

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i mobilvogn på arbejdsoverflader, i kølere, ved stegeområde, udsug samt øvrige overflader set og fundet i orden. Vejledt om krav til brug af kogende vand eller godkendt fvst desinfektionsmiddel til desinfektion af overflader som kommer i kontakt med fødevarer efter endt rengøring. Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse med udpegede kritiske kontrolpunkter set, ok. Vejledt om at risikoanalysen tilføjes allergenliste, skiltning samt, tilsætningsstof(atamon), samt fødevarekontaktmaterialer. Egenkontrolprogram og regelmæssig dokumentation efter kontrol af udpegede ccp'er set fra opstart til d.d., ok. Godkendelser m.v.: Mobilvogn med tilberedning og takeawaysalg af 4 varianter burgere, pommes frites. Der håndteres fersk kød som modtages klar til varmebehandling, der tilberedes dressinger ud fra past. æg, der syltes. Bodens indretning fundet i orden til ansøgte aktiviteter. Risikoaktiviteter og basisoplysninger med cvr. og P.nr opdateret og fundet i orden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-12-2021

Dato