

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brasserie LangeGade NR 2**

Adresse **Langegade 2G**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **41024178**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 22-09-2020	
Dato 06-07-2020	
Dato 17-06-2020	
Godkendelser m.v.	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangstørring, adskillelse af rå og spiseklar fødevarer, datomærkning af alle fødevarer på køl, mundtlig procedure for modtagelse af fødevarer, herunder modtagelse af fersk fisk og muslinger og mundtlig procedure for håndtering og tilberedning af muslinger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinficering af følgende lokaler/udstyr: emfanf, produktionslokale, borde i restaurant, inventar, gulve og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dørpumpe på dør til toilet, borde i køkken og gummilister i køle og fryseskabe.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: netdør i køkken, skraldespande og ydremure, samt mundtlig procedure for affaldshåndtering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning og opbevaringstemperatur på køl og frys fra juni til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brasserie LangeGade NR 2**

Adresse **Langegade 2G**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **41024178**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram for rengøring og skadedyrssikring.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

24-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk