

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brandts**

Adresse **Brandts Torv 1**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35134107**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

16-01-2024



Tidligere kontrol

Dato	19-01-2023	
Dato	18-03-2022	
Dato	06-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt opbevaring af tørvare på lager.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med faciliteter til hygiejnisk vask af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har 2 vaske, den ene er i serveringsområdet og den anden i køkkenet bag serveringsområdet. Virksomheden oplyser at vasken i serveringsområdet anvendes til håndvask og det personale som servere og laver kaffe. Vasken i køkkenet anvendes til håndvask, produktionsvask og afskyldningsvask. Ved vasken er der ikke sæbe til hygiejnisk håndvask. Ved kontrolbesøgets start er vasken i køkkenet spærret af opvask og glas fra fødevarer, på samme tid var der fremstilling af panini og salat i køkkenet.

Virksomheden oplyser at de altid er mellem 2 og 4 medarbejdere på arbejde, hvoraf min. 2 i køkkenet. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at der er for langt fra køkkenet til håndvasken i serveringsområdet, og ud fra virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brandts**

Adresse Brandts Torv 1

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 35134107

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

aktiviteter og flow er der ikke tilstrækkelige håndvaske faciliteter. Virksomheden fremstiller forskellige salater, panini og håndmadder. Virksomheden ved kontrolbesøg den 18. marts 2022 og den 19. januar 2023 blevet vejledt om håndvaske faciliteter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ledelsen har snakket om det, og sæben skal fyldes op af rengøringen.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af lager.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for nedkøling. Virksomheden koger blandet andet belugalinser og bulgur, som de efterfølgende nedkøler og anvender i salater. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, det vil jeg lave. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

16-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk