

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brede by madkastellet**

Adresse I.C.Modewegs Vej 15

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 39111241

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.	
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>08-07-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-03-2022	
Dato 18-02-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 22-10-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølerum, procedure for hakning og holdbarhed på tatar, set måleudstyr samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ydet konkret vejledning om at fødevarer, der opbevares i kølebord i varmt produktionslokale, styres på 3 timers reglen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af isterningsmaskine, kølerum, produktionsoverflader i varmt produktionsområde samt i grøntområde i kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølerum, opvaskemaskine og isterningsmaskine. Ydet konkret vejledning om vedligeholdelse af gulv i kælder, der fremstår med afskallet maling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, køleopbevaring, indfrysning af fersk fisk, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra forrige kontrolbesøg til d.d.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brede by madkastellet**

Adresse I.C.Modewegs Vej 15

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 39111241

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: dansk hamachi tun, torsk, blåmuslinger og blæksprutte. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

08-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)