

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	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
30-08-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 13-04-2023	
Dato 08-12-2022	
Dato 08-07-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktionen, herunder for rengøring af fødevarelokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, og om nødvendigt desinfektion. Virksomheden har redegjort for rengøring ved produktionsafslutning. Vejledt generelt om særlige fokusområder for rengøring af fødevarelokaler og -udstyr i forbindelse med opstart af produktionen, herunder om: Pålægsmaskine, kødhakker og bordoverflader som køkkenpersonale selv rengør.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af de områder der er kontrolleret ved rengøring før opstart. Med arbejder har mundtligt redegjort for vedligeholdelsesplan som er underlagt en del restriktioner, da virksomheden ligger i en fredet bygning.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk