

Kontrolrapport



Virksomhed **Søgaards Bryghus ApS**

Restaurant

Adresse C.W. Obels Plads 1 A

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 27665411

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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

01-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	01-06-2017	
Dato	15-06-2016	
Dato	27-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost samt stikprøvevis kontrol af køl og frys-OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Alle fødevarer kontakt overflader samt redskaber, maskiner til brug i fødevarer produktion, køl og frys. Vejledt generelt om reglerne for at rengøring i produktions områder skal holdes rene, samt egenkontrol af rengøring skal effektiviseres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Skadedyrssikring af følgende lokaler: bagindgang til køkken samt udendørs tørlager. -Ok, Vejledt konkret om udførelse af vedligeholdelses plan samt udbedring af let slidte gulv og lister i køler boks.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Vejledt generelt om risikoanalyse, der er dækkende for alle virksomhedens aktiviteter, ved ændring af produktion samt risiko analyse ved fermentering af fødevarer.

Virksomheden oplyser at der overvejes fermentering som en del af den daglige produktion.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk