

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejeafsnit 2. sal, tårn,**

Bryghuset

Adresse **Bryggerlunden 2**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **29189730**

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

15-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	04-06-2021	
Dato	29-04-2021	
Dato	07-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder, samt procedure for varmebehandling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af skabe og skuffer, samt redskaber, herunder dejskrabere, store knive, og skeer.

Kontrolleret: Vedligehold af redskaber.

Følgende er konstateret: Træskæftet på en brødkniv fremstår ikke længere hel, træet flosser og har revner. Under tilsynet ligger indstik termometer uden batteri, og kan ikke bruges til temperaturkontrol ved varmebehandling. Virksomheden oplyser at termometerets batterier besværlige at skifte, men at de hurtigst muligt får det ordnet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for at redskaber til brug ved kontakt med fødevarer skal være glatte og vaskbare. Vejledt konkret om muligheden for at have 2 forskellige indstiktermometre, i tilfælde af at det ene løber tør for strøm.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation for egenkontrollen udførsel og resultater.

Følgende er konstateret: Siden sidste kontrol d. 4. juni 2021 til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

