Kontrolrapport

Virksomhed **Bryggeriet**

Adresse Torvet 3 C

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 34737142

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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato	
29-10-2021	☺
Tidligere kontrol	
Dato 29-07-2021	☺
Dato 03-06-2021 Hygiejne: Rengøring	☺
Dato 30-10-2020	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret nedkøling af fødevarer og set nedkøling af spareribs, ok. Virksomheden er vejledt om optimering af procedurer, eventuelt ved at sprede benene ud på flere bakker og påbegynde aktiv nedkøling i kølerum umiddelbart efter endt nedkøling.

Kontrolleret håndhygiejne og herunder brug af engangs handsker, ok. Vejledt om at hyppig håndvask er hensigtsmæssig og at handsker kan minimerer muligheden for føling med hvornår ens hænder trænger til vask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i opvaskeområde. Følgende er konstateret: Der er sorte belægninger på hulkel rundt langs gulvet i opvasken. Der er i hjørner ansamlinger, som tyder på flere dages manglende rengøring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er fødevarer i området.

Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelig rengøring gaf alle lokaler og områder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse ofr nedkøling og om nedkøling er udpeget som et CCP, ok. Kontrolleret egenkontrol procedurer for nedkøling, ok. Kontrolleret dokumentation for nedkøling, i perioden fra juli 2021 til 8. oktober 2021, ok.

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Bryggeriet**

Adresse Torvet 3 C

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 34737142

Tilsynsførendes bemærkninger

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder håndhygiejne og nedkøling af fødevarer. Vejledt om at det kan være hensigtsmæssigt at personalet har større kendskab til skriftlige procedurer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P. nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

29-10-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk