

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det gamle bryghus**

Adresse **Søndersti 3**

Postnr./By **4780 Stege**

CVR-nr. **37459879**

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

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 16-11-2022	
Dato 07-05-2021	
Dato 21-01-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken, øvrige vaske til produktion og opvask, opbevaringstemperatur i køleenheder, opbevaring af frostvarer (herunder frosset fisk) i frostrum samt kontrolleret adskillelse mellem arbejdsgange i køkken. Kontrolleret opbevaring af drikkevarer i køleskabe i bar, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for adskillelse af spiseklar og ikke-spiseklar fødevarer samt kontrolleret procedurer for optøning af kølekrævende fødevarer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med bordoverflader, gulve, frostrum, emfang, komfur, opvaskesøjle samt bar med disk, service og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemodtage og opbevaring af kølekrævende fødevarer, varmebehandling til minimum 75 grader samt nedkøling fra 65 til 10 grader på max 4 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra august 2023 til dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det gamle bryghus**

Adresse **Søndersti 3**

Postnr./By **4780 Stege**

CVR-nr. **37459879**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på frosset kulmulefilet via følgeseddel fra dansk registreret leverandør, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

25-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk