

Virksomhed **Dagmar Bryggeriet Aps**

Adresse Nørregade 20

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 29173893 Aut.nr.

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud  |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget  |
|          | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

### Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set igangværende bryg. Temperaturer i kølerum. Set færdigvare lager. Virksomheden anvender vandværksvand, drøftet sms service i såfald udfald sker. Procedurer for desinfektion gennemgået. Set afskærmning i bryggeri ved udefrakommen besøg.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Bryggeri, lager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bryggeri, lager. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at gulv vil blive repareret i jan -feb. 2016.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set brygjournaler, samt dokumentation for kølerumstemperaturer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt virksomheden om nye regler for mærkning med Allergener. Etiket gennemgået for Dagnmars jul.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.  
vejledt konkret om nyhedsmail fra fvst.dk

07-11-2015

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift