

Kontrolrapport



Virksomhed **Struer Håndbryg**

side 1 af 2

Adresse Ringgade 66A

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 35615148 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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af råvare på tørlager og i kølerum. Gennemgået procedurer for brygning af div. øltyper, herunder set og gennemgået bryggerlog for specifik produktion. Gennemgået virksomhedens skadedyrssikring, herunder set skadedyrsrapport fra seneste skadedyrsgennemgang via skema af maj 2017. Kontrolleret faciliteter til opbevaring af tom og rent emballage på lager.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Kontrolleret produktions flow via flowdiagram for brygning og tapning af øl. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af toiletter, produktionslokale, kølerum og lagerlokaler med færdigvarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokale, kølerum og div. lagerlokaler. Fuger langs gulvet i bryglokale har mørkebelægninger og er derfor ikke tilstrækkelige rengøringsvenlige, virksomheden oplyser at fugerne udskiftes snarest, der indføres i vedligeholdelsesplan oversigt over udskiftning af fugerne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse og opbevaring af fødevarer. Kontrolleret delelementer af virksomhedens risikoanalyse herunder specifikke områder for kemiske og mikrobiologiske risici ved produktion af øl.

Kontrolleret virksomheden beskrevne procedurer for kontrol af drikkevandskvalitet, herunder set analyseresultater på vandprøver fra kommunalvandværk. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens

