

Kontrolrapport



Virksomhed **Struer Håndbryg**

Tilsynsførendes bemærkninger

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. | 1 |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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 |
|  | 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager. Kontrolleret og overværet brygning af øl i bryglokale. Gennemgået procedurer og arbejdsgange i forbindelse med brygning af øl. Kontrolleret faciliteter hygiejnisk vask og tørring af hænder i bryglokale og på personaletoilet. Kontrolleret opbevaring af fødevarer under oplagring. Kontrolleret emballering af fødevarer, herunder kontrolleret fødevarer er i anbrudt emballage. Gennemgået procedurer for varmebehandling og nedkøling af div. brygninger. Gennemgået procedurer for transport af emballerede produkter. Kontrolleret virksomhedens dokumenterede vandprøver i forhold til anvendelse af procesvand. Gennemgået procedurer affaldshåndtering. Gennemgået procedurer for adskilles og opbevaring af div. bryg i forhold til kontaminering af allergener. Gennemgået procedurer for sikring af evt. tilbagetrækning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af bryglokaler, samt kontrolleret at lagerområder er tilstrækkelig renholdte. Gennemgået arbejdsgange og procedurer for daglig og periodisk rengøring. Gennemgået procedurer for rengøring af genbrugsemballager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af bryglokaler, herunder kontroller og gennemgået vedligeholdelsesplan for virksomheden. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrol og egenkontrolprocedurer for sikring af div. brygninger i virksomheden. Kontrolleret virksomhedens flowdiagram for virksomhedens aktivitet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: Der er på tilsynet ikke udførte årlig revision af egenkontrolprogram, virksomheden oplyser at der udføres revision dags dato. Forholdet vurderes under omstændighederne, som en bagatelagtig overtrædelse

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

05-09-2019

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Struer Håndbryg**

Adresse Ringgade 66A

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 35615148

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af følgende produkter: Der er kontrolleret for mærkning af allergene ingredienser på div. færdig emballerede produkter. Gennemgået og kontrolleret procedurer for generelle sporbarheds krav. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af: tilsætningsstoffer der anvendes ikke tilsætningsstoffer i produktionen, men der anvendes E202 Kaliumsorbat og E224 som teknisk hjælpemiddel.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring af tom emballage, herunder flasker og fustager.