

Kontrolrapport



Virksomhed **Det gamle bryghus**

Adresse **Søndersti 3**

Postnr./By **4780 Stege**

CVR-nr. **37459879**

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.	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
31-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-11-2018	
Dato 01-06-2018	
Dato 30-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejsk håndvask, opbevaring af fødevarer på og uden for køl, temperatur i køkerum og i kølebokse, adskillelse mellem rå og tilberedte fødevarer.

Ydet generel vejledning i forbindelse med tilvirkning af pommes frites ift. akrylamid og friture temperatur ved 175 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulv, vægge og loft i køkken, opvask samt i bar og kølerum, produktionsoverflader i køkken samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Inventar til opbevaring af fødevarer, køle kapacitet, samt skadedurssikring af døre i virksomhed. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling og opbevaring.

Kontrolleret: Frekvens for dokumentation af egenkontrol for varmebehandling for sidste kvartal.

Følgende er konstateret: Der ses enkelte uger der ikke er dokumenteret.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Det gamle bryghus**

Adresse Søndersti 3

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 37459879

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for frekvens for dokumentation af egenkontrol også ved nedbrud af it.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Kontrolleret menykort for vildledning.

Der er ikke nogen anprisninger der ikke stemmer overens med råvare.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.