

Kontrolrapport

Virksomhed **Bryggeriet**

Adresse Torvet 3 C

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 34737142

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
29-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 29-07-2021	
Dato 03-06-2021	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 30-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret nedkøling af fødevarer og set nedkøling af spareribs, ok. Virksomheden er vejledt om optimering af procedurer, eventuelt ved at sprede benene ud på flere bakker og påbegynde aktiv nedkøling i kølerum umiddelbart efter endt nedkøling.

Kontrolleret håndhygiejne og herunder brug af engangs handsker, ok. Vejledt om at hyppig håndvask er hensigtsmæssig og at handsker kan minimere muligheden for føling med hvornår ens hænder trænger til vask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i opvaskeområde. Følgende er konstateret: Der er sorte belægninger på hulkel rundt langs gulvet i opvasken. Der er i hjørner ansamlinger, som tyder på flere dages manglende rengøring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er fødevarer i området.

Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelig rengøring gaf alle lokaler og områder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse ofr nedkøling og om nedkøling er udpeget som et CCP, ok. Kontrolleret egenkontrol procedurer for nedkøling, ok. Kontrolleret dokumentation for nedkøling, i perioden fra juli 2021 til 8. oktober 2021, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

