

Kontrolrapport

Virksomhed **Krenkerup Bryggeri -**

Udskækningssted

Adresse Krenkerupvej 33

Postnr./By 4990 Sakskøbing

CVR-nr. 25615085

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	29-08-2017	
Dato	25-07-2017	
Dato	12-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Beskaffenhed af medarbejdernes arbejdsbeklædning samt opbevaring af fødevarer, herunder temperaturen i køleskabet.

Kontrolleret Hygiejne under håndtering af fødevarer. Følgende er konstateret: På tidspunktet for kontrol var vasken(e) fyldt med opvask. Der kunne således ikke foretages hygiejnisk vask af hænder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. De to ansatte fortalte, at servicen lige var sat ned i vasken og at de skulle til at fylde det i opvaskemaskinen. Vejledt generelt om tilgængelighed af håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af serveringsområde, køkken, udeareal samt toiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af køkken form af fluenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af varer samt tilberedning af kold mad.

Kontrolleret egenkontrolprogram for ccp'erne, varemodtagelse og opbevaring i køleskab. Følgende er konstateret: Der er ikke angivet kritiske grænser for temperaturmåling af fødevarer ved



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Krenkerup Bryggeri -**

Udskænkingssted

Adresse Krenkerupvej 33

Postnr./By 4990 Sakskøbing

CVR-nr. 25615085

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse. Der står at varerne skal leveres ved den temperatur, de er mærket op med. Lovgivningen fastsætter temperaturgrænser for en række fødevarer og disse skal overholdes uanset mærkningen på produktet. Forholdet betragtes som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet generel vejledning om temperaturkrav til fødevarer.

Kontrolleret: Dokumentation for udført egenkontrol ved opbevaring i køleskab. Følgende er konstateret: Skemaerne omtales som uge-skemaer, men der er i 2018 kun dokumenteret køleskabstemperaturer i uge 3-7-13-17-19-20-24-26. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomhedens ansvarlige var ikke tilstede, så det kunne ikke oplyses, om det skyldtes at der ikke havde været fødevarer med kølekrav i de manglende uger. Den ansatte fortalte, at der er meget begrænset menu indtil 1. juni. Vejledt generelt om krav til dokumentation.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Små runde bølter. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for fødevarekontaktmaterialet: Små runde bølter. Dermed kan virksomheden ikke være sikker på korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne om, at virksomheder skal sikre, at fødevarekontaktmaterialer kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet. Desuden vejledt konkret om, at dette f.eks. kan sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-07-2018

Dato