

Kontrolrapport



Virksomhed **H.C. Andersen Brewery IVS**

side 1 af 2

Adresse Energivej 38

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 38043005 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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
	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden har ikke produktion under tilsynet

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret virksomhedens antal af vaske i forhold til aktiviteter. Der er en vask og en opvaskemaskine.

På nuværende tidspunkt, varmes der pomfritts, pølser og brød

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke fassat en

procedurer for brug af vasken, således at der altid er frit

mulighed for håndvask. Virksomheden vil fremadrettet udvide

sortimentet med burger - virksomhedene r endnu ikke startet

med det nye sortiment og har planer om at sætte en

dobbelstvask op

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for tilstrækkelig med vaske til

virksomhedens aktiviteter.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder i forhold til

tidsadskillelse af produktioner som rens af grøntsager inden

opstart på cafen, og eventelt som løsning at sætte

forekommende opvask i tilstødende lagerrum, til cafen er

lukket og der er mulighed for afskylning, uden forurening under

produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: af udstyr til produktion i cafeen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevist

kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse og

egenkontrolprogram for bryg selv, bryggeri og cafe.

Følgende er konstateret: virksomhedens risikoanalyse og

egenkontrol for cafeen, mangler en generel opdatering, dog

har virksomheden udarbejdet særskilt fokus i risikoanalysen på

bryggeri og bryg selv.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse under de nuværende forhold

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af

kontrolinformationsblanket.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-11-2020

Dato

2 timer 5 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **H.C. Andersen Brewery IVS**

Adresse Energivej 38

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 38043005

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: færdigpakkede fødevarer er mærket med følgende obligatoriske oplysninger og er læsbare: producentoplysning, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (allergener og tilsætningsstoffer), mængdeangivelse, alkoholindhold, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

'virksomheden er blevet registreret som detail med behandling, risikovurderingerne varmbehandling, varmbehandling ud over røgning og souvit, håndtering af ikke kølekrævende produkter samt opbevaring af kølekrævende. Dette vurderes at dække de tre grene af virksomheden som består af bryg selv, cafe og mikrobryggeri.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-11-2020

Dato