

Kontrolrapport

Virksomhed **Bryggeriet**

Adresse **Torvet 3 C**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **34737142**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	29-10-2021	
Dato	29-07-2021	
Dato	03-06-2021	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i to kølerum, ok. Kontrolleret procedurer for varmebehandling og nedkøling af ænder, ok. Virksomheden er blevet introduceret til SITTI værktøj og har efterprøvet varmebehandling af ænder til en kærnetemperatur på 72 grader, ok.

Kontrolleret procedurer for optøning af ænder, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af hulkel ved opvaskeområde, rengøring af gulv under køleskuffe for pommes frites og rengøring af koldjomfru og stegebånd, ok. Der er mundtligt redegjort for planlagt hovedrengøring inden juleferien, ok. Fremvist revideret rengøringsplan, ok. Gulv under køleskuffe er ikke tilstrækkelig, ansvarlig vil udbedre ved udførsel af daglig rengøring, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af affaldsgård, her er konstateret hul i betonbelægning ved elevatorskakt samt defekt rist over afløb. Ansvarlig har ikke bemærket dette, men vil iværksætte udbedring, ok.

Kontrolleret åbning omkring rørføring under køleskuffe for pommes frites, denne er ikke tætsluttende og fremstår ikke rengøringsvenlig. Ansvarlig vil finde egnet løsning, ok.

Vejledt om at vaskemaskine med fordel kan løftes fra gulvet, således at rustgennemtræk minimeres og rengøring optimeres.



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 **Bryggeriet**

Adresse Torvet 3 C

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 34737142

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling, ok. Begge produktionstrin er udpeget som CCP. Kontrolleret skriftlige procedurer herfor, ok. Kontrolleret dokumentation for varmebehandling og nedkøling i perioden for november 2021 til dags dato, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

06-12-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift