

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thors Hal Bryghus Assens**

Adresse **Ny Adelgade 63**

Postnr./By **5610 Assens**

CVR-nr. **40585621**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

12-06-2023



Tidligere kontrol

Dato **14-07-2020**



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under produktion, herunder virksomhedens mundtlige procedurer for rengøring af produktionslokale og udstyr før opstart samt mundtlige procedurer for brygning af øl. Ingen anmærkninger. Kontrolleret mundtlige procedurer for hygiejne under tapning af øl på flaske, herunder gennemgået procedurer for glasuheld. Virksomheden har visuel kontrol samt skyl af alle flasker før tapning med beergun og påsætning af kapsler. Ingen anmærkninger. Kontrolleret hygiejne under oplagring af øl på gulv under kokekar samt oplagring af råvarer i kurve på hylder i produktionslokalet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for anvendelse af desinfektionsmidler. Virksomheden har ikke det anvendte desinfektionsmiddel til rådighed ved tilsynet, men oplyser at dette anvendes efter rengøring af udstyr, herunder gæringstank og kokekar. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for at rengørings- og desinfektionsmidler, der bruges på overflader og udstyr, som kommer i kontakt med fødevarer skal være godkendt af Fødevarestyrelsen. Samt at virksomheden skal følge brugsanvisningen. Kontrolleret procedure for sikring af at virksomheden underrettes af vandværk ved forurening af drikkevand. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: kontrolleret rengøring af lokale hvori

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Thors Hal Bryghus Assens

Adresse Ny Adelgade 63

Postnr./By 5610 Assens

CVR-nr. 40585621

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

brygning og tapning foregår, herunder gulve, vægge, borde, hylder, maltkværn, beergun og kokekar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring af bryglokale.

Følgende er konstateret: dør mellem privat havestue og bryglokale slutter ikke tæt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for at sikre, så der ikke kommer skadedyr ind i virksomheden. Vejledt konkret om mulig løsning for at tætte dør med lister.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden redegør mundtligt for procedurer i forbindelse med fremstilling af øl samt fremviser bryglog for brygning af Lange Lynges Lager Øl (februar 2023), men kan ikke fremvise en risikoanalyse som er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for at fødevarevirksomheder skal udarbejde en risikoanalyse som er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Vejledt konkret om løsningsforslag til at anvende Fødevarestyrelsens hjemmeside ved udarbejdelse af risikoanalysen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

12-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk