

Kontrolrapport

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

Adresse **Energivej 38**

Postnr./By **5260 Odense S**

CVR-nr. **38043005**

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
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

20-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	14-11-2018	
Dato	11-01-2018	
Dato	29-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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 - virksomhederne 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 eventuelt 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.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer 5 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

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

Adresse Energivej 38

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 38043005

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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.

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

20-11-2020

Dato