

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bryggeriet Ølsnedkeren ApS**

Adresse **Borupvej 60**

Postnr./By **3320 Skævinge**

CVR-nr. **38989510** Aut.nr.

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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Tilsyn på baggrund af anmeldelse fra virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af frødevarer i produktionshal.-ok. Råvarer er på paller og sat på reoler.-ok.

Procedure for produktion de 14 dage gennemgået. Vejledt om ekstra opmærksomhed ved håndtering af maltsække samt når der flyttes effekter rundt. Vejledt om at flytte ting 50 cm ud fra vægge så det er nemmere at inspicere for skadedyr.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr:Bruggeri, lager og andre lokaler.-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret:Bygning og udendørsarealer samt kontor.

Følgende er konstateret:Udvendigt bør der være 50 cm bælte fra mur/væg så inspektion kan foretages. Hyldebærtræer og andet fældes da de kan tiltrække mus. Skraldekontainere samt andet fjernes ligeledes så det ikke stå tæt på muren. Der er igangsat ekstra skadedyrsbekæmpelse.-ok. Rørgennemføringer er tætnet efter skadedyrsbesøg.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for mellemrum ved kølerum/væg. Der bør lukkes af og udlægges melbælter på udvalgte steder indendørs. Inspektion foretages hver morgen i 14 dage, inden opstart af aktiviteter.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret:Egenkontrolprogram og afvigelsesrapport samt skadedyrsrapport.

Følgende er konstateret:Egenkontrolprogram med skadedyr er ikke beskrevet tilstrækkeligt og afvigelsesrapport mangler for skadedyrsbesøg.

04-12-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bryggeriet Ølsnedkeren ApS**

Adresse Borupvej 60

Postnr./By 3320 Skævinge

CVR-nr. 38989510

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om opdatering af egenkontrolprogrammet med skadedyrshåndtering samt udfyldelse af afvigelsesrapport.

Fødevarestyrelsen

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

04-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk