

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Bryggeriet Apollo**

Adresse Vesterbrogade 3

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 44210789

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 2 |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| 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 | |
| | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022 |

| Kontroltype og -aktivitet | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 12-08-2025 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 21-03-2025 | |
| Dato 24-05-2024 | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af gulve.

Det indskræpes, at gulve i lokaler, hvor der tilberedes behandles eller forarbejdes fødevarer, skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige og ugiftige materialer.

Følgende er konstateret: I prod. køkk. i kælder er der et ikke afproppet hul i gulvet bag ovn og en afløbsrist er løs under dob.vask og flisekant rundt om det store gulvafløb er delvist ødelagt. Gulv i frostrum er nedslidt og gulv i maltrum er ujævnt og meget nedslidt-overfladen er ødelagt.

Virksomhedens bemærkning: enig.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret vedligeholdelse af lofter/ophængt inventar.

Det indskræpes, at lofter/ophængt inventar i lokaler, hvor der tilberedes behandles eller forarbejdes fødevarer, skal være konstrueret og bearbejdet således, at ansamling af snavs undgås, og at dannelse af kondensvand og uønsket mug, samt afgivelse af partikler begrænses.

Følgende er konstateret: Loft i grillkøkken har gamle huller fra

Fødevestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Bryggeriet Apollo**

Adresse Vesterbrogade 3

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 44210789

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ventilationssystem-rør som ikke er lukket af. Rengøring af området er vanskelig. Virksomheden havde følgende bemærkninger:enig.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledningen.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af vægge.

Det indskræpes, at vægge i lokaler, hvor der tilberedes behandles eller forarbejdes fødevarer, skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, ugiftige materialer, og at overfladen er glat indtil en højde, som passer til det pågældende arbejde.

Følgende er konstateret: I barområde ses huller i væg og bag skraldespand og hul i sokkel bag kølediske samt hul i væg under vasken. Der er gode muligheder for opformering af skadedyr via disse huller. Virksomheden havde følgende bemærkninger:enig.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret vedligeholdelse af overflader.

Det indskræpes, at overflader der ikke kommer i berøring med fødevarer, i lokaler, hvor der tilberedes behandles eller forarbejdes fødevarer, skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Det kræver, at der anvendes glatte, afvaskelige, korrosionsbestandige og ugiftige materialer.

Følgende er konstateret: Gummilister er defekte i koldt køkken i mindre omfang og i baren er der mange defekte gummilister. I køledisk i produktionskøkken ses rustdannelse i bunden og hyldekanter fremstår også med rust.

Ved aftørring med papir sås meget snavs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger:enig.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

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

12-08-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift