

Virksomhed **Faxe Bryggeri A/S**Adresse **Faxe Alle 1**Postnr./By **4640 Fakse**CVR-nr. **41956712** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Autorisationer m.v.
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	<input type="checkbox"/> Prøver udtaget

Tilsynsførendes bemærkninger

Udleveret blanket om kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Saftblanderer for så vidt angår blanding og opbevaring af æteriske olier, kolonne 7 gennemgået mht produktion af naturligt mineralvand, kontrolleret varemottagelsens opbevaring af æteriske olier.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at anmeldelse fra skadedyrsbekæmpelsesfirma er håndteret korrekt, herunder er silobygningen besigtiget.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens prøveplan for naturligt mineralvand fra kilde til færdigvare. Der kunne konstateres små og bagatelagte afvigelser i forhold til lovgivningens krav for sporstoffer.

Virksomheden gik straks i gang med at rette op.

Desuden blev kontrolleret egenkontrolresultater for naturligt mineralvand som råvare, i tanke og som færdigvare mht kimtal, coliforme samt patogener samt egenkontrolresultater for sporstoffer og organiske mikroforureninger ved kilden. OK.

Kontrolleret at virksomheden følger op på afvigende målinger af pH og kimtal i skyllevand i tryktanke.

Drøftet at pH måling skal foretages af sidste hold skyllevand. OK.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af samtlige emballager af naturligt mineralvand.

24-11-2009

Dato

4 timer 30 min

Kontrollens varighed

Afløbet til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevareregion Øst
Kontrolafdeling Ringsted

Søndervang 4
4100 Ringsted

T 72 27 60 00
F 72 27 61 01

www.fvst.dk
kontr.ringsted.oest@fvst.dk