

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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 i virksomheder.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer i form af øl under tapning i hhv flasker, dåser og fustager.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af øl-tappeområder samt lokaler og anlæg for produktion af genindvundet CO₂. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikovurdering af tappeproces for hhv dåser, flasker og fustager. Kontrolleret mikrobiologiske analyser af øl i forbindelse med tapning (kontrol af pasteurisering) samt kontrol af interne og eksterne analyser på egenproduceret CO₂.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret laboratoriets kvalitetssikring ved deltagelse i ringtest af kemiske og mikrobiologiske analyser på øl samt af kemiske for læskedrikke. Laboratoriet redegjorde for anvendelsen af både positive og negative kontroller samt brugen af akkrediterede eksterne laboratorier til analyser af patogener. Ok.

Varestandarder: Kontrolleret mærkning og overholdelse af frugtsaftbekendtgørelsen for virksomhedens sortiment af frugtsaft og cider, herunder kontrol af opskrift.

11-06-2010

Dato

4 timer 45 min

Kontrollens varighed

Aflleveret 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