

Kontrolrapport



Virksomhed **Dagmar Bryggeriet Aps**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Nørregade 20

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 29173893 Aut.nr.

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret bryggeri, lager uden anmærkninger: Temperaturer i kølerum.

Virksomheden oplyser at aftale er lavet mht afsætning af rest produkt, skriftlig/underskrevet aftale vil være tilstede ved næste tilsyn. Forhold vedrørende sikring af evt vandnedbrud og information herom er klarlagt, virksomheden ville undersøge muligheder yderligere samt fremskaffelse af vandanalyse eller dokumentation herom. Hygiejne under produktion/under oplagring. Personlig hygiejne. Tapning/fremmedlegmer.

Tilbagestrækning. Allergener krydskontamination.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Bryggeri, lager. Ingen anmærkninger. Procedurer for rengøring samt anvendelse af godkendte rengørings/desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bryggeri, lager Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om vedligeholdelse af udstyr herunder kapselpåsætter fremstår afskallet. Løsningsforslag givet mht udbedring af sort mug på vægge i bryggeri, virksomheden arbejder på dette.

Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Port til lager. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om skadedyrssikring af aflukket maltrum, der sås 1 levende / flyvende møl lignende insekt, telefonisk talt med Claus der oplyser at det vil blive undersøgt nærmere samt at vil blive købt en støvsuger til at rengører derinde. Sække og øvrige fødevarer vil blive kontrolleret i denne uge. Dette er vurderet til at være under bagatelgrænsen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for opbevaringstemperaturer. Vejledt virksomheden om opdatering / revision af programmet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Sorte Christoffer for mærkning af allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Dagmar Bryggeriet Aps**

Adresse Nørregade 20

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 29173893

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Køb fra Albryg.dk. Ingen anmærkninger.