

Kontrolrapport

Virksomhed **Bryghuset Møn**

Adresse Priorsvej 1

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 34802432 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	

 **Miljø- og Fødevareministeriet**
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskefaciliteter i bryghus samt på personaletoilet.

Placering af råvare på råvare og færdigvarelager. Kontrolleret virksomhedens procedure for produktion af mask til levering som fødevarer herunder opbevaring samt udlevering.

Arbejdsbeklædning, procedure for afhentning af drikkevand fra eksternt leverandør samt tapning og kontrol af tapning herunder fysisk action ved flaskesprængning, godkendt desinfektionsmiddel, procedure for transport af mask til fødevarerbrug. Det meddeles aftager selv afhenter mask, procedure for at undgå krydskonterminering af allergener, bryggjournaler herunder intern sporbarhed ift. tilbagetrækning, affaldshåndtering i tapperi, procedure for alkoholbestemmelse, virksomhedne har redegjort for procedure for at undgå fremmedlegmer under valsning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lager herunder indretning af lager, bryghus herunder indretning af dette, skadedyrssikring af lokaler hvor der opbevares fødevarer, vedligeholdelse af slanger samt plastik afskærmning i tapperi. Ingen anmærkninger.

Der ses et mindre gab med lysinfald i bunden af dør i lager. Virksomheden meddeler de får udbedret forholdet med det samme. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for processen tapning samt kværning af korn. Skema for flaskesprængning samt reklamations behandlinger.

Vejledt konkret om at opdatere risikoanalyse for udlevering af mask til fødevarerbrug.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen

28-02-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

