

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed To Øl CPH

Bryggeri

Adresse Guldbergsgade 29F

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 33882254 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	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis gennemgået procedure for fremstilling af øl, Baltic Porter, i tank 4, batch 23/100 og tilsætning af kuldioxid i sidste procestrin før tapning, herunder brug af fødevaregodkendt desinfektionsmiddel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af humle i skabsfrysere, opbevaring af råvarer på åbent lager.

Følgende er konstateret: Lageret fremstår i nogle områder utilgængeligt, uden tilstrækkelig adskillelse mellem urene genstande og ikke anvendt udstyr, kemiske midler og råvarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for sikring af fødevarer mod forurening og vejledt konkrete om adskillelse mellem fødevare og genstande fra virksomheder, lokalet deles med.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr og tanke i brygområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af overflade på gulv, vægge og loft i brygområde: Følgende er konstateret: Dele af kanterne langs to afløbsriste i gulvet fremstår nedslidte med rå beton og sorte urene belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse og konkrete løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for råvare, brygning, oplagring. Vejledt konkret om skriftlig risikovurdering af fare under brygprocessen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis gennemgået dokumentation for egenkontrollens gennemførelse af beregning af alkoholprocent og styring af anvendte råvarer i batch nr. 23/100 med brygstart 29-8-2023.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende

20-09-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **To Øl CPH**

Bryggeri

Adresse **Guldbergsgade 29F**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **33882254**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer: dokumentation for hvorfra stikprøvevis malt og humle er leveret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt dokumentation for leverandør af kuldioxid er underlagt fødevarekontrol.

Fødevarestyrelsen

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

20-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk