

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nibe Bryghus**

Adresse **Bryggen 80C**

Postnr./By **9240 Nibe**

CVR-nr. **25433262** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået virksomhedens procedure for kontrol af vand brugt i produktionen. Virksomheden oplyser at de anvender vand direkte fra kommunalt vandværk samt at de ikke er bekendte med nogle blinde ender i vandrør ført inde i virksomheden og derfor ikke tager nogle prøver for at efterprøve vandkvaliteten.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens mundtlige tilbagetrækningsprocedure.

Vejledt generelt om reglerne for tilbagetrækningsprocedure.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: tappe og tank rum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: revision af Virksomhedens risikoanalyse.

Virksomheden oplyser at de gennemføre en revision af virksomhedens risikoanalyse løbende men mindst en gang om året, normalt i vinter halvåret. Set virksomhedens dokumentation for gennemgang af risikoanalyse fra den 23-08-2022.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale, set for flasker brugt til kaptajn med bedst før 01-02-2025.

27-09-2023

Dato

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk