Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Refsvindinge Bryggeri ApS**

Adresse Nyborgvej 80

Postnr./By 5853 Ørbæk

CVR-nr. 27908470 Aut.nr.

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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret brugen af godkendte desinfektionsmidler, herunder virkningstid og efterskylning med vand (set datablad).

Kontrolleret virksomhedens procedurer for sikring af kvalitet af drikkevand, herunder at virksomheden har aftale med det lokale vandværk om at virksomheden underrettes ved afvigelser i vandkvalitet. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens mundtlige tilbagetrækningsprocedure, herunder at Fødevarestyrelsen underrettes samt at der tages telefonisk kontakt til modtagere ved tilbagetrækning.

Kontrolleret hygiejne under transport af drikkevarer. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer et tilsætningsstof og en fryser med opbevaring af humle i gammelt fyrrum. Rummet fremstår ikke velvedligeholdt, der ses revner i væggene og afskallet maling. Virksomheden oplyser at de vil flytte fryser med humle og tilsætningsstoffet til et andet rum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligehold i lokaler med opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedurer for daglig rengøring af kar, tanke og rørsystemer, herunder procedurer for CIP-rengøring. Virksomheden oplyser at de CIP-rengør før brug. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring af varebilens lastrum, herunder at gulve og vægge fremstår rene. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af varebilen og dens lastrum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist virksomhedens risikoanalyse for tapning, herunder for glassprængninger under tapning. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for at en

19-01-2024
Dato

2 timer 45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Refsvindinge Bryggeri ApS**

Adresse Nyborgvej 80

Postnr./By 5853 Ørbæk

CVR-nr. 27908470

Tilsynsførendes bemærkninger

risikoanalyse skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter.

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 og uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne, virksomheden anvender sidemandsoplæring. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning med allergener, nettoindhold, alkoholprocent samt producent stikprøvevist på øl klar til salg (Hypnose IPA).

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender tilsætningsstoffer i deres ølproduktion, herunder E330 (citronsyre) og karamel (E150c). Der er quantum satis ved tilsætning af E330. Virksomheden anvender karamel (E150c) i flere af deres opskrifter. Virksomheden udregner under kontrolbesøg, at grænseværdi på 6000 mg/L ikke overskrides i deres opskrifter. Vejledt konkret om indhentning af datablade samt udregning af grænseværdier for virksomhedens opskrifter, hvor der tilsættes tilsætningsstoffer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhedsdokumentation et led tilbage på reservedele der anvendes til fadølsanlæg.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Herunder erklæring af overholdelse af relevant lovgivning. Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret [flasker]. Vejledt generelt om regler for indhentning af overensstemmelseserklæring ved FKM.

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

19-01-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift