

Kontrolrapport

Virksomhed **Vingårdens Produktion**

Adresse **Søndre Landevej 63**

Postnr./By **3720 Aakirkeby**

CVR-nr. **77049711** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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 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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktion af honningsyp. Opbevaring af vin, spiritus og øl på tanke i produktionslokale, samt opbevaring af færdigvarer i flasker og fustager på lager og i kølerum. Beskyttet opbevaring af emballage og palletanke i forhal til produktionslokale. Procedurer for anvendelse af rengøringsmidler til tanke og efterskylning med vand. Der anvendes ikke desinfektionsmidler til tanke. Procedure for afspritning af haner og studse i forbindelse med aftapninger. Anvendelse af drikkevand fra offentlig forsyning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokale, lagerlokale og kølelager. Renholdelse af produktionsudstyr og tanke.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Revision af egenkontrolprogram og virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan, for varemottagelse og produktion af øl, vin og spiritus.

Risikoanalysen fører ikke til udpegning af kritiske styringspunkter, men alene gode arbejdsgange. Vejledt om, at der således ikke er krav om dokumentation af kontrol ved varemottagelse af ikke-kølepligtige råvarer eller frosne råvarer (bær).

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Honning til honningsyp. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret cvr-nummer og at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret dokumentation for at kuldioxid, som anvendes til øl og vin, er af fødevarerets kvalitet.

Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for at pumpe-slanger er egnet til kontakt med fødevarer.