

Kontrolrapport

Virksomhed **Væggerløse Håndbryg**

Adresse **Væggerløsevej 13**

Postnr./By **4873 Væggerløse**

CVR-nr. **37964816**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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	

Denne kontrol, dato	
27-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte / Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. .

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer på lager samt i kølerum, gennemgået virksomhedens produktions flow herunder valsning af råvare, mæskning samt filtrering og tapning Virksomheden har fremvist brygjournaler hvor der er Lot nummerering for indgående råvare. Virksomheden meddeler den vil indhente analyser for færdigvare(Spiritus) når den har produkter klar.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bryggeri herunder vægge, lofter, gulv, samt procesudstyr, gærings rum samt personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bryghus herunder skadedyrsikring af vinduer og døre samt afløb, valsningsrum herunder vægge og loft, bryghus herunder brygkedler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram herunder procedure for varemottagelse. Set virksomhedens risikovurdering på flaskehåndtering.

Kontrolrapport

Virksomhed **Væggerløse Håndbryg**

Adresse Væggerløsevej 13

Postnr./By 4873 Væggerløse

CVR-nr. 37964816

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse for alle aktiviteter skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.

Vejledt om blanketvalg, blanket nr.2 er gennemgået som eksempel.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed på 2 malttyper herunder cara munic samt bisquit malt. Ingen anmærkninger. Virksomheden er vejledt generelt om regler for mærkning af spiritus og øl.

Godkendelser m.v.: Vejledt generelt om regler for levering af bi og rest produkter herunder registrering.

Varestandarder: Virksomheden er generelt vejledt om regler for spiritus varestandarder.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Slanger i produktion.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på færdigvare og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

27-09-2017

Dato