

Kontrolrapport



Virksomhed **AMAGER BRYGHUS ApS**

side 1 af 2

Adresse Kirstinehøj 38B

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 34596190 Aut.nr.

| 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. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | 1 |
| 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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, virksomhedens flow, procedurer for opbevaring af råvarer og færdigvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktions og lagerlokaler med udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning og vedligeholdelse af produktions og lagerlokaler med udstyr og inventar. Virksomheden er endnu ikke helt færdigindrettet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation i form af bryggerapporter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for oplæring af nye medarbejdere

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning med allergener, alkoholprocent og holdbarhed for tre forskellige øltyper.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Tørgær og malt.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering for importaktiviteter.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Analyseresultater på humle.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-11-2017

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

