

Kontrolrapport



Virksomhed **Fur Bryghus**

side 1 af 2

Adresse Knudevej 3

Postnr./By 7884 Fur

CVR-nr. 27479197 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	
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: Kontrolleret opbevaring af tørre ingredienser (malt) på tørvareloft. Ok Set håndtering af bryg i gennem processen, idet der netop er startet nye bryg inden tilsyn, og andre bryg ses i gæringskar, hvor processen er i styring. Ok

Gennemgået processen teoretisk og herunder, hvorledes tapning af øl på henholdsvis fustager og flasker foregår så det er hygiejnisk forsvarligt. Ok Gennemgået virksomhedens pasteuriseringsproces, og demonstreret hvorledes det kontrolleres at korrekt temperatur opnåes i korrekt hastighed. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret lokaler og ydre dele af inventar. Ok Virksomheden oplyser, at alle lukkede systemer rengøres ved CIP-rengøring som afslutning på alle processer i lukkede systemer. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler og inventar. Ok Kontrolleret at virksomheden har en aktiv aftale med anerkendt skadedyrsfirma. Ok Der er spurgt ind til dialogen med skadedyrsbekæmper i forbindelse med ordinære tilsyn. Ok Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens system med brygjournaler, som omfatter alle bryg af øl, hvorved det sikres at sporbarhed til råvarer kan styres. Ok

Set virksomhedens egenkontrolprogram og herunder procedurer, afvigelsesrapporter og analyser af vand og øl. Ok Endelig er virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og produktion kontrolleret. Virksomheden har en grundig gennemgang af risici ved både modtagelse og ved produktion. Virksomheden har ikke anvendt de generelle udtryk med CCP og GMP, og der er vejledt om, at et egenkontrolprogram bygget op omkring HACCP-princippet for fuldstændighedens skyld bør anvende begreberne CCP og GMP. Da virksomhedens risikoanalyse forekommer dækkende for processerne vurderes manglen som en bagatel.

Godkendelser m.v.: Det er på tilsynet kontrolleret at virksomheden ikke selv importerer fødevarer fra 3. lande. De



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

24-07-2018

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Fur Bryghus**

Adresse Knudevej 3

Postnr./By 7884 Fur

CVR-nr. 27479197

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ingredienser, som virksomheden anvender, der stammer fra 3. lande, bliver importeret til Dk eller EU af andre aktører. Ok

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens lokaler for tilsætningsstoffer. Ok

Kemiske forureninger: Spurgt ind til procedurer til sikring mod rengøringsmiddelrester i færdige produkter. Ok