

# Kontrolrapport



Virksomhed **Humbleland I/S**

Adresse **Fiskerivej 2C**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **34832609**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| 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      |  |
| <b>24-07-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 16-03-2017          |  |
| Dato 02-12-2016          |  |
| Dato 02-10-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering og opbevaring af fødevarer. Kontrolleret at der mulighed for hygiejnisk håndtering via separat håndvask og papir til håndtaftørring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Bryggeriafdeling, lager i separat bygning og lokaler delt med anden virksomhed.

Virksomheden oplyser, at porten til lager i separat bygning vil blive lavet endelig med en form for bundsikring snarest muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået og kontrolleret brygjournaler stikprøvevist for forskellige bryg: OK.

Konkret vejledt om muligheden for at styre sporbarheden via brygjournalen.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Diverse øl for mærkning af allergene ingredienser. Der anvendes fed skrift til fremhævelse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

