

Kontrolrapport



Virksomhed **SMALL BATCH DISTILLERS IVS**

Adresse **Villemoesvej 1**

Postnr./By **7560 Hjerm**

CVR-nr. **36185392**

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

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	
07-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 07-11-2018	
Dato 05-12-2016	
Dato 19-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af råvarer på råvarelager. Kontrolleret at fødevarer på lager er tilstrækkelige emballerede. Kontrolleret opbevaring af færdigvarer på tønder i lagringsrum. Gennemgået procedurer for røgning af maltbyg. Gennemgået procedurer for opbevaringstid af maltbyg inden mæskning. Gennemgået procestider for de enkelte processer i produktionen. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Gennemgået procedurer og frekvenser for tapning af whisky på flasker. Gennemgået procedurer for udtagning af vandprøver, virksomheden har fremvist analyseresultat af vandprøve for tidligere år, vanprøven er udtaget af kommunen, virksomheden er vejledt om frekvens for udtagning af vandprøver, herunder at der udtages årlige vandprøver. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Kontrolleret vedligeholdelse af råvarelager, færdigvarelager og produktionslokale. Der er siden sidste kontrolbesøg ændret på loftbeklædning over selve produktionsområdet hvor der koges og defileres. Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Lagerlokale for råvarer og lagerlokale for færdigvarer. Der er gennemgået procedurer for sikring mod skadedyr ved røgning af malt udendørs. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **SMALL BATCH DISTILLERS IVS**

Adresse Villemoesvej 1

Postnr./By 7560 Hjerm

CVR-nr. 36185392

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret virksomhedens egenkontrol og risikoanalyse for produktion af spiritus (whisky). Gennemgået og kontrolleret virksomhedens risikovurderinger til specifikke områder ved produktion af sprit/whisky, samt kontrolleret virksomhedens udarbejdede risikovurdering i forhold til røgning af malt. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret mærkning af færdig whisky på flasker.

Virksomheden er vejledt om sporbarhed på færdigvarer.

Tilsætningsstoffer m.v.:

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier. Virksomheden anvender ikke tilsætningsstoffer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

07-11-2018

Dato