

Kontrolrapport



Virksomhed **Wintercoat**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

V/Niels Jørn Thomsen


Adresse Grønvej 51

Postnr./By 8471 Sabro

CVR-nr. 26902681 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.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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

- Ordinær kontrol Kontrollkampagne
 Ekstra kontrol Kædekontrol
 Anden kontrol

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for varemottagelse og kontrol med råvarer ved brygning, herunder sankning af urter til bryg og sikring af tilstrækkelig kendskab til det sankede produkt, ok. Mundtligt gennemgået flow i produktionen fra råvarer og gennem hele brygningen - herunder styringsparametre gennem processen - nedkøling og temperaturstyring i gærtanke.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gærtankslokale, bryggeri - kontrolleret gulve og lofter og kontrolleret renholdelse af tappemaskine. Mundtligt gennemgået rutiner for rengøring af anlæg og udstyr i processen - herunder tanke, maskekar og fustager, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: port til bryggeri og dør til rengøringsområde begge er sikret mod indtrængen af skadedyr, ok.

Mundtligt gennemgået rutiner for kontrol af stand på udstyr ved brug, ok. Virksomheden har en vedligeholdelsesplan, som følges - herunder ændring af lokaler og flow i produktionen samt ændret oplagring, ok. Vejledt om fokus på materialevalg - glatte og vaskbare overflader ved ændringer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan og set eksempel på brygjournal, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer - virksomheden samhandler, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-04-2019

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed