

Kontrolrapport

Virksomhed **Hvide Sande Bryghus IVS**

Adresse Auktionsgade 9

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 39906856 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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, 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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarestyrelsen har d.d. udført opfølgende kontrol i virksomheden. Kontrolresultatet er gennemgået med virksomhedens ansvarlige og fremsendes efterfølgende til virksomhedens E-Boks.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Ingen brygning/produktion ved kontrollen.

Følgende er kontrolleret: Procedurer for pasteurisering af øl.

Virksomheden har oplyst, at den anvender kuldioxid til

karbonering af øl, hvorfor pasteuriseringsdelen på

tappeanlægget, uden drab af gærceller kan anvendes. Ingen

anmærkninger. Kontrolleret orden og hygiejne i

maltlager/kværnerum. Ingen anmærkninger. Kontrolleret, at

kuldioxid til karbonering af øl, er Fødevarekvalitet.

Virksomheden oplyser, at datablad/dokumentation fra

leverandør fremsendes til Fødevarestyrelsen senere d.d. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i bryggeri og

skænkestue uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra

førrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden

dokumenterede risikovurdering og udpegning af

kontrolpunkter. Der er ikke udpeget CCP'er. Ingen

anmærkninger. Der dokumenteres via brygjournal og ved

varemodtagelse.

Kontrolleret specifik risikovurdering vedr. pasteurisering.

Virksomheden har redegjort for overvejelser om holdbarhed og

neutralisering af potentielle mikroorganismer fra kapsler.

Pasteuriseringen har ikke medført, at virksomheden har hævet

holdbarhedsperioden. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-04-2019

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

