

# Kontrolrapport

Virksomhed **Væggerløse Håndbryg**

Adresse **Væggerløsevej 13**

Postnr./By **4873 Væggerløse**

CVR-nr. **37964816**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
<b>26-06-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	14-02-2018	
Dato	27-09-2017	
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer på fade samt i færdig emballage, procedure for sikring af vandanalyse, affaldshåndtering, godkendt desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bryghus herunder gulv, vægge og lofter, rengøring af kobberkedel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vinduer og døre, Vedligeholdelse af gulve, vægge samt lofter i bryghus.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: brygjournal på 2 typer øl. Gode arbejdsgange for tapning, metanol analyser for gin og rom.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: 2 øltyper for mærkning af allergene ingredienser Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Væggerløse Håndbryg**

Adresse **Væggerløsevej 13**

Postnr./By **4873 Væggerløse**

CVR-nr. **37964816**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt virksomheden om regler for mærkning af spiritus.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Sporbarhed et led tilbage på pale ale bygmalt, 2 øltyper et led frem. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret gin for overholdelse af spiritus forordningen.

Vejledt generelt om regler for whisky produktion.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Slinger og fittings.

Vejledt om regler for overensstemmelser for propper og flasker.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

26-06-2019

Dato