

Kontrolrapport

Virksomhed **Vrå Bryghus A/S, bryggeri**

Adresse **Jernbanegade 7**

Postnr./By **9760 Vrå**

CVR-nr. **38204386** Aut.nr.

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret behandling af fødevarer, herunder gennemgået produktion og procedure for øl brygning og påfyldning / tapning af øl, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af malt på lager, ingen anmærkninger.

Kontrolleret der forefindes sæbe, papir og rindende koldt og varmt vand ved håndvask, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktions lokalet og laget i kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokalet. Virksomheden oplyser, at loftet på lager i kælder er overfaldet behandlet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrol

vedrørende dokumentation for varemottagelse, sporbarhed, opvarmning og procedure for brygning af øl, for perioden fra

opstart frem til dags dato - OK. Set virksomhedens bryggeri på øl som dokumenterer, at produktionen foregår styret - OK.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: I forbindelse med udvidet

førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om

egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige

stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer,

buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse,

skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet

og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt

væsentligt ændrede aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Virksomheden indplaceres i følgende Branche: Fremstilling af drikkevarer m.v. - EB.11.00.00



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

17-09-2019

Dato

2 timer

Kontrollens varighed