

Kontrolrapport

Virksomhed **A/S BRYGGERIET VESTFYEN**

Indslev bryggeri


Adresse Store Landevej 13

Postnr./By 5580 Nørre Aaby

CVR-nr. 37118311 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	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under produktion, herunder faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i tapperi og bryghus. Ingen anmærkninger. Kontrolleret personlig hygiejne og helbred, herunder personalefaciliteter samt retningslinjer ved sygdom blandt personale. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for forrum til toilet samt opbevaring af rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedure for daglig rengøring af tappeanlæg efter endt taping. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for periodisk rengøring af tapperi, herunder transportbånd. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lager. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for gæring. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for revision af risikoanalyse, herunder tekniske hjælpestoffer.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uddannelse af medarbejdere i HACCP, herunder vidensdeling fra kvalitetsafdeling til produktionsmedarbejdere. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens anvendelse af ernæringsanprisninger. Virksomheden oplyser at den ikke anvender ernæringsanprisninger. Der er ved stikprøvevis gennemgang af virksomhedens produkter ikke fundet nogen ernæringsanprisninger. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens aktiviteter, CVR nummer samt kontaktoplysninger stemmer overens med det der er registreret ved Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Alle relevante økologi-kontrolopgaver er kontrolleret i indeværende kalenderår. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens modtagekontrol af økologiske

