

Kontrolrapport



Virksomhed **Kongebrug ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Kasernevej 21

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 35517219 Aut.nr.

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	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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
	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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion herunder procedure for at imødegå krydsmitte, placering af varer på lager og i bryghus, procedure for tapning herunder visuel kontrol for flasker skår samt procedure for at undgå fremmedlegemer i bryg, hygiejnisk opbevaring af fødevarer i gærringsrum samt på råvarelager, afflads håndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bryghus herunder tanke og brygværk, gulv og vægge i bryghus, råvarelager herunder gulv og vægge, procedure for skyl og desinfektion af rør og tanke, rengørings procedure for fittings. Følgende er konstateret: Der ses spild af mask ved siden af port til bryghus. Dette øger risikoen for tilstedeværelse af skadedyr. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Kontrolleret porte, døre samt vinduer i bryghus, Ydre perimeter er kontrolleret.

Ydet konkret vejledning om ikke at placerer tom emballage og kasser direkte op af mur til bryggeri for at undgå aktivitet af skadedyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv, vægge samt loft i bryghus, slanger og fittings i bryghus, tappe og kapseludstus, inventar til opbevaring af råvere. Ydet konkret vejledning i forbindelse med vedligeholdelse af tilbageværende gitter i gærring lokale.

Der ses begyndene nedbrud at ramme til vinduesparti i lille gærringsrum. Virksomhedne meddeler det vil blive vedligeholdt med det samme. Der er i dette lokale ikke åbne fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse herunder tapning, varemottagelse og anvendelse af hjælpestoffer.

Virksomheden har ikke dokumentation for risikoanalyser er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-02-2020

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

