

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bryghuset Braunstein**

Adresse Carlsensvej 5

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 20888601 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.	
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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 virksomhedens procedurer i forbindelse med en evt. tilbagetrækning. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedurer for kontrol af produktions vand og vandbehandling. Ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens seneste vandanalyse (organiske - og uorganiske forbindelser og metaller). Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret håndtering og opbevaring af affald i forbindelse med råvare håndtering. Ingen anmærkninger.

Mundtligt gennemgået virksomhedens procedurer for håndtering af fremmedlegemer i forbindelse med en evt.

flaskesprængning under tapning. Ingen anmærkninger

Stikprøvevis kontrolleret hygiejne i forbindelse med oplagring af færdigvarer og fødevarer i proces. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået procedurer for cip rengøring / desinfektion, herunder kontrol, registrering og frigivelse af bl.a. tanke forud for produktion. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionslokaler, igangværende under kontrolbesøget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret skadedyrssikring (tætslutning af døre/porte) af produktions og lagerlokaler. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, herunder udpeget ccp i forbindelse med destillering og adskillelse af methanol. Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for styring/overvågning af ccp "destillering". Ingen anmærkninger.

Stikprøve kontrolleret verifikation for overholdelse af ccp "destillering", herunder analyser for indhold af bl.a. methanol. Ingen anmærkninger.

Det oplyses at virksomhedens risikoanalyse er under revision og opdatering i forhold til nye processer og arbejdsgange.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedurer for sidemandsoplæring og kontrol af ccp "destillering". Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevestyrelsen

03-07-2020

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed