

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gurre Bryghus**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1


Adresse Bybjergvej 37

Postnr./By 3060 Espergærde

CVR-nr. 37077305 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning og forhåndsgodkendelse. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af råvarer og færdigvarer, skriftlig procedure for tilbagetrækning af fødevarer og sporbarhed.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bryggeri, herunder produktionsudstyr, under gærtanke og personaletoilet og forrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bryggeri.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige beskrivende egenkontrolprogram og risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Fustager og øl på flasker for mærkning af allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens fødevareaktiviteter, ejerforhold og CVR/P-nr.