

Kontrolrapport



Virksomhed **A/S BRYGGERIET VESTFYEN**

side 1 af 2

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	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Gennemgået virksomhedens flow fra varemottagelse til færdigvare.

- Kontrolleret produktionshygiejne under brygning og tapning af øl.

- Gennemgået procedurer for brygproces, herunder tilsætning af gær og enzymer.

- Kontrolleret arbejdsbeklædning af medarbejdere under håndtering af øl ved tapning og brygning.

- Gennemgået procedurer for transport af råvarer og færdigvarer til og fra virksomheden. Virksomheden bruger eksternt godkendt transportør til transport.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Arbejdsgange for rengøring for bryghus, tappehal samt tanke til opbevaring af færdigbrygget øl.

- Gennemgået procedurer for CIP rengøring og desinfektion af rør og slanger.

- Kontrolleret procedurer for rengøring af maltrum. Vejledt virksomheden omkring høj rengøring af maltrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Bryggeområde, lokale hvor tanke opbevares, tappehal samt maltrum. Vejledt omkring at færdigpakkede fødevarer skal opbevares således at de er beskyttet imod kontaminering.

Virksomheden oplyser at lagerlokale renoveres senest 1 december 2020.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-07-2020

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

