

# Kontrolrapport



Virksomhed **Wintercoat**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

V/Niels Jørn Thomsen

Adresse Grønvej 51

Postnr./By 8471 Sabro

CVR-nr. 26902681 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret opbevaring og adskillelse af råvarer, samt råvare- og færdigvarerlager. Mundtligt gennemgået virksomhedens procedurer ved brygning. Gennemgået procedurer for anvendelse af CIP-anlæg - herunder drøftet kalibrering af udstyr for ledningsevne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået procedurer for rengøring og desinfektion af fostager og brygtanke mellem produktionerne. Renholdelse af følgende lokaler: produktionslokale, råvarelager og færdigvarerlager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: gulv, loft og vægge i produktionslokale, opvaske/CIP anlægsrum, råvarelager og færdigvarerlager. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokale, råvarerlager, færdigvarerlager samt opvaske/CIP anlægsrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set den seneste brygjournal, herunder mæsketid, mæsketemperatur, sukkerindhold, pH, kogetid og gæring, OK. Set dokumentation for vandanalyse, OK.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af følgende produkter More Please for mærkning af allergene ingredienser.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Oatmeal stout. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

02-11-2020

Dato

2 timer

Kontrollens varighed