

Kontrolrapport

Virksomhed **BREWOLUTION ApS**

Adresse Industrivej 4 M

Postnr./By 8653 Them

CVR-nr. 34223653 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.	
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 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

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringsforhold i lagerhal, herunder sektionering og hygiejnisk opdeling af fødevarer og nonfood. Kontrolleret opbevaring af sække med humle og malt, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Vejledt virksomheden om opbevaring af arbejdstøj forbliver i virksomheden, og at personlige genstande tages af under produktionen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af spande med malt i produktionslokale. Vejledt konkret om at have større afstand mellem spandende eller låg på, så varerne ikke risikerer at blive sammenblandet. På mange af spandende var der låg på.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: lagerhal, kølecontainer og produktionslokale. Under tilsynet var der gang i produktionen.

Følgende er konstateret: der ligger et tykt lag støv på hylde med opbevaret fødevarer ved afmålingspladsen/produktionsstedet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at øge frekvensen af rengøring.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse i april og maj 2021.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

06-05-2021

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **BREWOLUTION ApS**

Adresse Industrivej 4 M

Postnr./By 8653 Them

CVR-nr. 34223653

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: humle og malt. Virksomheden styrer vareflowet med batchnr. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import, samhandel, FKM til videresalg.