

Kontrolrapport



Virksomhed **Bryggeriet - Hoppe.beer ApS**

side 1 af 1

Adresse Solrød Byvej 15

Postnr./By 2680 Solrød Strand

CVR-nr. 36944749 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 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: Virksomhedens procedurer i forbindelse med desinfektion forud for produktion. Drøftet procedurer for modtagelse af returnerede varer, herunder grundlag og håndtering. Ingen anmærkninger. Mundtligt gennemgået procedurer for allergener, herunder sikring af ikke ønsket allergener i produktions miljøet. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer for adskillelse og opdeling i forbindelse med gæster i bryggeriet. Ingen anmærkninger.

Vejledt om gode arbejdsgange for hygiejne og adskillelse ved udsækning i bryggeriet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedurer for rengøring af produktionsudstyr og lokaler. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af produktions område og afsnit iforbindelse med servering.

Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om krav til overflader i forbindelse med produktion lokaler o.l.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter. Vejledt om mulighed for integrering af sandsynlighed / konsekvens i forbindelse med vurdering af de forskellige procestrin, samt udpegning af CCP eller godarbejdsgange.

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

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret eksempel på intern sporbarhed. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Obligatorisk mærkning af, varebetegnelse, nettovolumen, allergenmærkning, alkoholindhold og angivelse af ansvarlig virksomhed på flaskeøl. Vejledt om regler for angivelse af alkoholindhold.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-06-2021

Dato

45 min.

Kontrollens varighed