

Kontrolrapport



Virksomhed **Ærø whisky A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Torvet 5

Postnr./By 5970 Ærøskøbing

CVR-nr. 35230882 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.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	1
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af råvare, sikring af fødevareadskillelse i destillingsprocessen, herunder efterskyl med vand og damp efter rengøring af tanke og destillingsudstyr rengøring. Procedure for taping, herunder tjek af hver flaske for fremmedlegeme inden tapning. ingen anmærkning.

Kontrolleret sikring mod krydskontamination af allergene.

Dette ikke relevant da producenten kun har samme allergene i alle fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder cip og efterskyl med vand i destillationsprocessen, samt temperatur for vandet.

Virksomheden følger desuden brancheforeningens anvisninger.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Procedure ift skadedyrssikring af bryggeriområde under produktion, herunder brug af net i sommerperiode hvis der ønskes åbne døre.

Følgende er konstateret: Døre til produktionsområde stod åbne og med opgang til lagerområde, med fri adgang fra gårdområdet. Ved tilsynet var ikke produktion i bryggeriet og råvare/samt flasker var i aflukkede plastbeholdere, med trælåg for at sikre imod skadedyr. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om forbyggende skadedyrssikring. Vejledt konkret om brug af net i produktionsperioder, hvis der ønskes åbne døre pga for varme temperaturer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse og egenkontrol for fremstilling af whisky

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke udpeget udarbejdet fysiske, kemiske og mikrobiologiske risiko for hver processtrin. Ved mundligt gennemgang af risiko-problematikker

