

Kontrolrapport

Virksomhed **Radius Distillery A/S**

Adresse **Oremandsgaard Alle 2**

Postnr./By **4720 Præstø**

CVR-nr. **38200976** 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	
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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
 Ekstra kontrol Kædekontrol
 Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Ved tilsynet var der ikke produktion i virksomheden. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for destillering, opbevaringsforhold for råvarer, den seneste analyse fra 7-9-2021 for vand som bruges i virksomheden, procedure for affaldshåndtering, procedure for kontrol af fremmedlegemer i de færdige produkter og procedure for at undgå krydskontaminering under produktion. Vejledt generelt om reglerne for anvendelse og opbevaring af alle ingredienser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale, borde, maskiner, lagerlokale og personaletoiletter samt procedure for periodisk rengøring af lokalerne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger indretning af fødevarelokalerne. Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse af fødevarelokaler, herunder kravet om vaskbare vægge i produktionslokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for adskillelse af metanol og Ethanol og risikoanalyse for anvendelse af glasflasker.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

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