

Kontrolrapport

Virksomhed **Vinhuset Gabriel IVS**

Adresse Dyrehavevej 12

Postnr./By 4340 Tølløse

CVR-nr. 37384488

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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	

Denne kontrol, dato		
03-12-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	30-01-2019	
Dato	15-11-2018	
Mærkning og information		
Dato	12-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedure for presning af druer, metoder traditionel og dosage af mousserende vin.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøring af produktionslokaler. Herunder gulv, væg og loft.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for fysike fremmedlegger. Herunder glas i produktionen. .

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise en risikoanalyse for ovenstående aktivitet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for risikoanalyse samt muligheden for brug af skemaer på Fødevarestyrelsens hjemmeside: [https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side r/Risikoanalyse-for-smaa-engrosvirksomheder.aspx](https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side%20r/Risikoanalyse-for-smaa-engrosvirksomheder.aspx)

og vejledt konkret om mulighed for brug af "Kvalitetsordning for mikrobryggerier HACCP og egenkontrol i mikrobryggerier", til inspiration, der ligger frit tilgængeligt på internettet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

