

Kontrolrapport

Virksomhed **Venslev Bryg I/S**


Adresse **Venslevledet 9**

Postnr./By **4050 Skibby**

CVR-nr. **40124047** 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	
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

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedure for håndtering og drift i virksomheden.-ok. Virksomheden anvender lokalerne til testproduktion. Selve produktionen udføres af andet godkendt bryggeri.-ok.

Testlokalerne består af gærrum med fastgulv, produktionsområde med stålborde og vask med afløb. Der er varmt og koldt vand. Gulv udført med afløbsrist.-ok.

Lagerområde med 2 køleskabe og diverse effekter- bl.a en vaskemaskine som bør rykkes til andet lokale. Gulv er fast med epoxybelægning, vægge/loft er overfladebehandlet. Der er en sluse før indgang til området.-ok. Ekstralokale med mulighed for produktion.

Hygiejne: Rengøring: Lokaler og udstyr kontrolleret.-ok. Vejledt om at vindueskarme bør rengøres inden alt for længe.

Fald på gulv er ikke 100% mod afløbsrist- der bruges en skraber til at flytte vandet.-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og inventar kontrolleret.-ok. Vejledt om at male gulvet og væggene samt gips i loftet.

Endvidere bør lokalet opdeles mere tydeligt i produktionsområde og lagerområde f.eks på midten.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Gennemgået fysiske, kemiske og mikrobiologiske punkter for produktion af øl. Vejledt om risikoanalysen via fvst.dk. Vejledt om at de vigtigste punkter er fremmedlegemer (fysisk), mærkning/allergener (kemisk), fejlgering/forurening (mikrobiologisk). Koordinationsskema til analyse er gennemgået.

