

Virksomhed **BRUUN KOLA APS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Vestervangen 12

Postnr./By 8740 Brædstrup

CVR-nr. 42468819 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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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: Oplagring af færdigemballerede sodavand i lagerbygning samt tilstødende lokaler.

Virksomheden har redegjort for produktionsstruktur med sirupsfremstilling, lønarbejde ifm. tapning samt oplagring og distribution: OK. Virksomheden lejer forskellige lokaler ved periodevise produktioner af sirup og vil kontakte Fødevestyrelsen ved næste produktion for kontrol af fremstillingssted og proces.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Lagerlokaler og tilstødende faciliteter. Der er vejledt om systematisk rengøring og højderengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lagerlokaler. Porte og døre er tætsluttende og virksomheden har fokus på sikring mod insekter.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden har igangsat større arbejde med risikoanalyse og fremvist udkast samt redegjort for arbejdet med dybdegående HACCP-plan, men har ikke dette udarbejdet endnu.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, taget virksomhedens aktiviteter og allerede (delvist) udførte risikoanalyse i betragtning.

Vejledt generelt om risikoanalyse og HACCP-planer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer uden anmærkninger: Limeolie.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise sporbarhedsdokumentation for: Flaske med koncentreret limeolie. Virksomheden fremviste faktura, hvor hjemmeadresse fremgår. Produktet kan ikke identificeres som det indkøbte idet der ikke fremgår lot-mærkning eller anden

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

14-10-2022

Dato

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BRUUN KOLA APS**

Adresse Vestervangen 12

Postnr./By 8740 Brædstrup

CVR-nr. 42468819

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

identifikationsmærkning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om sporbarhed.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer i kola.

Følgende er konstateret: Der anvendes flere tilsætningsstoffer og aromaer i de fremstillede produkter, men virksomheden har ikke taget stilling til mængdeberegninger ift. eventuelle grænseværdier og der kan ikke dokumenteres renhed/godkendelse af bl.a. Limeolie.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomheden mundtligt har redegjort for fremskaffelse af viden herom. Vejledt generelt om tilsætningsstoffer.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer og tilsætningstoffer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

14-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift