

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **CARLSBERG SUPPLY COMPANY**

DANMARK A/S

Adresse Vestre Ringvej 111

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 36066296 Aut.nr. 7139

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret produktion af sprite på linie P2 stor forpakning, gennemgået tiltag i forbindelse med klager over uklar sprite. Der er fundet et rør der ikke er blevet cippet under normal produktion. Vejledt om kontrol af batch der er produceret indtil blind rør er cippet. Gennemgået håndtering af forbrugerklager og modtagelse af returvarer i forbindelse med klager på sprite samt virksomhedens analyseresultater på sprite batch DK01J20258.

Gennemgået procedure for pasteurisering samt operatørens arbejdsgang for kontrol af pasteurisering.

Kontrolleret uden anmærkninger, at desinfektionsmidler er godkendte til brug i fødevarevirksomheder.

Kontrolleret virksomhedens håndtering af affald.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af Linie P2 og D3, med cip rengøring af rør og udvendig rengøring af maskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktion læsk herunder døre, porte og riste.

Kontrolleret procedure og dokumentation for kalibrering T.210331 der er kalibreret 5. oktober 2022.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for pasteurisering af øl på dåse produceret på D3 dags dato samt operatørens på D3's procedure og arbejdsgange for kontrol af pasteurisator kører korrekt.

Kontrolleret dokumentation for fejlrapporter og korrigerende handling i forbindelse med afvigelser.

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

23-11-2022

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk