

Virksomhed **SharktorBrewing.DK**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Rodosvej 15

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 34247684 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.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået

starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Virksomheden redegjorde for bryggeprocessen, herunder aftapning.

Opbevaring af fødevarer på lager kontrolleret.

Vejledt konkret om adskillelse mellem private genstande og fødevarer/emballage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bryggeri med udstyr og inventar.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration, virketid og rengøring og desinfektion udføres i to adskilte arbejds gange. Vejledt generelt om:

produktinformation på midler anvendt i fødevarevirksomheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bryggelokal fremstår med hele, glatte og vaskbare overflader samt afløb og skadedyrssikring af lokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse af fysiske, kemiske og mikrobiologiske risici for varemottagelse, produktion og transport.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Malt, humle og gær.

Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

14-06-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SharktorBrewing.DK**

Adresse Rodosvej 15

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 34247684

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe høj og er omfattet af frekvensbaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Sporbarhedsdokumentation på bryggeriudstyr.

Fødevestyrelsen

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

14-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift