

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Ølgod Bryghus**

Adresse Tværgade 7

Postnr./By 6870 Ølgod

CVR-nr. 29850968

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

**03-10-2023**



## Tidligere kontrol

Dato 06-11-2020	
Dato 27-10-2019	
Dato 05-12-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for procedurer for brygning af øl. Herunder er gennemgået arbejdsgange fra brygningens start til slut tapning. Under kontrolbesøget skete der desuden tapning af øl til flasker. Dette foregik hygiejnisk og tapning skete på et afgrænset område for at undgå kontaminering.

Virksomheden har desuden redegjort for sporbarhed og hvordan en eventuel tilbagetrækning kunne foregå.

Virksomhedens brygbog for bryg 1023 er gennemgået under kontrollen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tanke til brygning, gulv, lagerkølerum, gulv i bryggeri, tapperum, overflader, i bryggeriet. Virksomheden har desuden redegjort for procedurer for rengøring før brygning ved hjælp af cip-rengøring og rengøringsmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for pasteurisering. Virksomheden har fremvist nedskrevne procedurer for pasteurisering af øl. Herudover har virksomheden mundtligt redegjort for kontrol af temperatur ved pasteurisering.

Fødevestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Ølgod Bryghus

Adresse Tværgade 7

Postnr./By 6870 Ølgod

CVR-nr. 29850968

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Den Gode Pilsner, 50cl.

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

Fødevarestyrelsen

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

03-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift