

Virksomhed **A/S BRYGGERIET VESTFYEN**

Indslev bryggeri

Adresse Store Landevej 13

Postnr./By 5580 Nørre Aaby

CVR-nr. 37118311 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
<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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret personlig hygiejne og helbred, herunder virksomhedens faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne, passende faciliteter til omklædning, opbevaring af arbejdstøj og privat tøj adskilt samt virksomhedens mundtlige retningslinjer ved sygdom. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst 48 timer ved sygdom med diarré og opkast.

Kontrolleret brugen af godkendte desinfektionsmidler (DraftLine15), herunder virkningstid og efterskyllning med vand (set datablad).

Kontrolleret virksomhedens procedurer ved CIP-rengøring. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsforslag for periodevis verifikation af at der ikke sidder restkemi fra CIP-rengøringen, for eksempel ved at måle pH på skyllevandet efter endt cyklus.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for periodevis rengøring samt visuel kontrol af rengøring af følgende lokaler: bryghuset, tapperummet samt gæringsrummet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for restkemi i virksomhedens anlæg efter endt rengøring. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsforslag for tilpasning af risikoanalyse ved rengøring af fadølsanlæg.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er instrueret i håndtering af fødevarer.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion og uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Virksomheden oplyser, at medarbejdere sendes på hygiejnekursus og i øvrigt anvender sidemandsoplæring. Ingen anmærkninger.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens

28-11-2023

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A/S BRYGGERIET VESTFYEN**

Indslev bryggeri

Adresse Store Landevej 13

Postnr./By 5580 Nørre Aaby

CVR-nr. 37118311

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer (hvedemalt), herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol.

Følgende er konstateret: leveringsadresse, som er forskellig fra faktureringsadresse, fremgår ikke af følgedokument.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for modtagelse af økologiske fødevarer.

Modtaget kopi af dokumentation for hvedemalt til krydskontrol.

Kontrolleret løbende registreringer med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af udvalgte råvarer (økologisk hvede malt og økologisk pilsner malt) herunder stikprøvevis kontrol af produktionssedler og månedlig råvarelageroptælling samt kontrol af periodevise råvarebalanceopgørelser. Ingen anmærkninger.

Virksomheden fremviser nyt balanceopgørelsesværktøj (råvare- færdigvare- og input/output balanceregnskab) for oktober 2023 indeholdende mellemvarer i form af bryg på lagertank. Vejledt konkret om anvendelse af faktiske lageroptællingstal på råvarer og færdigvarer i balanceopgørelse.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer (økologisk pilsner malt og økologisk hvede malt), herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift