

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DTU Bryghus**

Adresse **Søltofts Plads 222**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **30060946** 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.	
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af færdigvarer i kølerum og tørvarer i lagerrum.-ok. Gennemgået procedure og håndtering for produktionen af øl.-ok.

Procedure for tørhumling gennemgået.-ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende

lokaler/udstyr:Bryggeri og udstyr samt andre lokaler.-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret:1 sal i bryggeri.

Følgende er konstateret: 1 sal i bryggeriet er fyldt med ældre effekter og bør oprydes inden alt for længe da skadedyr kan opstå i det område.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om fortsat bekæmpelse af skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er opdateret siden sidste tilsyn med relevante punkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) program er blevet opdateret siden sidste tilsyn.-ok. Specifikt set opskrift og lotnr noetering for brygning.-ok.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende

produkter:Kegs for mærkning af allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel, flere virksomheder i en.

08-02-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift