

Virksomhed **Ørbæk Bryggeri / Naturfrisk**

A/S

Adresse Assensvej 38

Postnr./By 5853 Ørbæk

CVR-nr. 20960981 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	
<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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens hygiejne under produktion, herunder procedurer for at undgå krydssmitte. Virksomheden redegør mundtligt for deres procedurer for at undgå krydssmitte ved fremstilling af Valnød Stout. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter, i forbindelse med indgang til produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under tapning og emballering, herunder redegør virksomheden mundtlig for kontrol af rinse (skyl af nye flasker) før tapning samt tapning, kapselpåsætning og kapselkontrol.

Virksomheden fremviser system for kvalitetssikring af produkt fra flaskeskyll til færdigemballeret produkt, herunder pasteur-logger og procedurer ved glas uheld (flaskespræng).

Ingen anmærkninger. Kontrolleret mundtlige procedurer for vask og tapning af fustager. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt ansatte, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med produktskifte, herunder opstart af produktion samt rengøring og desinficering af udstyr som kommer i berøring med fødevarer (mæskekar, sikar, kogekar og whirlpool). Gennemgået virksomhedens overordnede rengøringsplan, samt procedurer for cip rengøring af anlæg. Ingen anmærkninger. Stikprøvekontrolleret registrering af udført cip, herunder bl.a. virketider, efterskyl og pH kontrol af slut skyllevand. Ingen anmærkninger. Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler: Tørvarelager, kølerum, frostrum, færdigvarelager samt tapperi/pakkeri. Ingen anmærkninger.

30-10-2024

Dato

3 timer 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

