

Virksomhed **Bryghuset Solvognen ApS**

**01.01.2024**

Adresse Vangen 5 e

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 44385392 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	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	

Fødevestyrelsen

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 forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske opbevaringsforhold af råvarer på råvarelager samt opbevaring af færdigvarer i kølerum.

Ydermere kontrolleret mundtlige procedure for brygning af øllen Let. Set brygjournal herfor.

Virksomheden anvender ikke genbrugsemballage.

Hygiejne: Rengøring:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af maltlager, maltkværn, område ved tapperi og færdigvarelager.

Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for råvaren vand og sikring af, at denne overholder drikkevandskriterierne.

Ydermere set risikoanalyse for opbevaring af malt.

Uddannelse i hygiejne:

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

Mærkning og information:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af øllen let med producent, nettoindhold, allergener, holdbarhed og alkohol i %vol.

Godkendelser m.v.:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

15-09-2025

Dato

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift