

Virksomhed **Anchorman Brewing Co.**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Dageløkkevej 60

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 31131766 Aut.nr.

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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under tapning af øl til kegs.

Krav til råvarer: følgende er kontrolleret uden anmærkninger.

virksomhedens krav til råvarer anvendt i produktionen, herunder mundtligt gennemgået procedurene råvarerne malt og humle.

Rengørings- og desinfektionsmidler: følgende er kontrolleret:

virksomhedens anvendelse og opbevaring af

desinfektionsmidler. Konkret vejledt om adskillelse mellem rengøringsmidler og råvarer til produktionen, samt anvendelse

af godkendte desinfektionsmidler. Vejledt generelt om hvor

virksomheden kan finde liste over godkendte midler på

Fødevarestyrelsens hjemmeside. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring: følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: periodisk rengøring af

ovenliggende strukturer i produktionsrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for bryggeri.

Virksomheden har udpeget ét CCP; infektion i gæringstank,

samt fremvist den skriftlige egenkontrolprocedure for punktet.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter:

Crispy Corey, Cold IPA for mærkning af allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter

05-05-2026

Dato

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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