

Kontrolrapport



Virksomhed **Fur Bryghus**

side 1 af 2

Adresse Knudevej 3

Postnr./By 7884 Fur

CVR-nr. 27479197 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske forhold i bryggeriet herunder området, hvor brygværket er placeret, af-lukket område for åbne gærtanken, tanklager området, tappemaskine samt færdigvarelager for øl på flaske og fustager.

Virksomhedens repræsentant har gennemgået procedure for fremstilling af øllet herunder hvordan alle anvendte råvarer der indgår i hvert bryg registreres med mængder og sporbarhed i bryggjournaler. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedure for tapning af øl på flaske og fustager herunder sikring mod fremmedlegemer, og procedure for pasteurisering af øllet. Ingen afmærkninger.

Der er redegjort for procedure for bestemmelse og måling af øllets rest-eksstrakt til bestemmelse af alkohol indholdet som suppleres med ekstern analyse af alkohol indhold. Set analyse, dateret den 27. februar 2020, for måling af alkohol % i alkohol fri øl. Analyser viser, at det analyseret alkohol indhold overholder kravene til at kunne mærke med alkohol fri øl.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr:

Maltlager og områder for formaling af malt, produktionslokaler for brygning, lagring og tapning af øl.

Virksomhedens repræsentant har redegjort for procedure for rengøring af brygværket og tappemaskine, herunder anvendelse af lud, syre og desinfektionsmiddel, samt procedure for af-skylning af desinfektionsmiddel som skal sikre at der ikke er rester af desinfektionsmiddel tilbage inden udstyret tages i brug. Ingen afmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Maltlager, området for brygværket, tanklager området samt lager for opbevaring af færdigvarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at porte til det fri på færdigvarelager og bryggeriet slutter tæt så risikoen for indtrængning af skadedyr



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-11-2020

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Fur Bryghus**

Adresse Knudevej 3

Postnr./By 7884 Fur

CVR-nr. 27479197

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

minimeres, samt der på malt lager er opsat insektfanger. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for brygning og tapning af øl.

Kontrolleret brygjournal for bryg nr. 163 hvoraf det bl.a. fremgår dato, mængder og batchnumre for alle råvarer der indgår i brygget samt grundlag for berigning af alkohol vol. %. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret seneste afvigerrapport i forhold til vedligehold. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der arbejder i produktionen sidemands oplæres til korrekt håndtering af øllet

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Vulcano Fustage, Blond og Julebryg for mærkning af allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret etikette på flaske med Blond øl, der bl.a. giver oplysninger om alkohol vol. %, netto indhold, holdbarhed og sporbarhed. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-11-2020

Dato