

Kontrolrapport



Virksomhed **Nr. Nissum Håndbryg**

Adresse **Pilgårdvej 12**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **38365576** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Procedurer ved kogning af urt, mæskning og filtrering samt gæringsproces. OK. Procedurer ved håndtering af biprodukter/mask, herunder opbevaring og bortskaffelse. OK. Kontrolleret, at anvendte desinfektionsmidler er godkendt til formålet. OK. Kontrolleret procedurer for anvendelse af bær, indsamlet i naturen, herunder sikker varmebehandling af saft. Virksomheden har redegjort for procedurerne. OK. Kontrolleret generel hygiejne i bryggeri og lagerlokaler. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler og udstyr i bryggeri, gærings- og tappelokaler, råvare- og færdigvarelagring. OK.

Kontrolleret skadedyrssikring af produktions- og lagerlokaler, samt sikring ved opbevaring og bortskaffelse af bi- og restprodukter fra brygning. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for indhold, sporbarhedsregistreringer og brygproces er stikprøvevist set i virksomhedens brygjournaler. Ok.

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

Mærkning og information: Stikprøvevist er mærkning på 3 forskellige øltyper (Double, Porter og Dark Ale) kontrolleret, herunder holdbarheds- og sporbarhedsmærkning, alkoholprocent og mærkning med allergene ingredienser. OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

03-05-2021

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk