

Kontrolrapport

Virksomhed **Fox Hill Winery**

Adresse **Jernbanegade 1**

Postnr./By **6920 Videbæk**

CVR-nr. **40720146** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af vin tanke på lager. Kontrolleret opbevaring af div. hjælpestoffer og andet udstyr til måling af PH, syre og alkohol procenter. Gennemgået arbejdsgange for styring af div. processer ved brygning af div. vine. Gennemgået arbejdsgange for styring af PH, syre og alkohol procenter via brygger journal. Kontrolleret adskillelse af udstyr og råvarer på lager, herunder kontrolleret at div. produkter er tillukkede. Gennemgået procedurer for tapning af vine på flasker. Virksomheden har redegjort for procedurer i forhold her til. Virksomheden har oplyst at der hentes flasker på palle direkte udefra, det er oplyst at der indhentes et antal flasker af gangen fra og at der herefter lukkes af ud til pallen de emballere flasker, inden der tappes og at der så efterfølgende hentes til ny tapning. Kontrolleret og gennemgået procedurer til hindring af utilsigtet kontaminering af flasker under tapning. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionslokalet og i køkken, samt på personalettoiletet. Gennemgået virksomhedens brug af desinfektionsmiddel (OXI Chemipro). Gennemgået virksomhedens arbejdsgange i forhold til kontaminering med allergener, der er ikke arbejdsgange eller råvarer der giver anledning til kontaminering med allergener. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokaler og områder virksomheden med opbevaring redskaber og udstyr der anvendes under produktionen. Kontrolleret skadedyrssikring af lokaler, herunder døre og porte. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået virksomhedens egenkontrol i forhold til div. arbejdsgange i produktion i virksomheden, virksomheden køre efter bryggjournal. Kontrolleret virksomheden modtagekontrol virksomheden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

05-07-2021

Dato

1 time 31 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Fox Hill Winery**

Adresse Jernbanegade 1

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 40720146

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumenterer modtagekontrol via faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt p-nummer og fødevareaktiviteter.

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Obligatoriske oplysninger på vin: Alkoholindhold, herkomst, aftappervirksomhed, varebetegnelse.

Tilsætningsstoffer m.v.: Virksomheden anvender ikke tilsætningsstoffer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-07-2021

Dato