

Kontrolrapport

Virksomhed **Bov Bryg**

Adresse **Gavnø 1**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **43418513** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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: Fulgt op på administrativ bøde fra kontrolbesøg d. 6.april 2021. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har kasseret fødevarer, der kan have været kontamineret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af malt på virksomhedens lager samt mundtlige procedure for sikring af procesvand af drikkevandskvalitet. Virksomheden bruger vand fra egen boring. Set vandanalyse fra 2021.

Ydermere gennemgået virksomhedens håndtering af mask.

Ejeren oplyser, at lokal landmand kører det ud på marken.

Vejledt generelt om regler for registrering, såfremt masken skulle anvendes som foder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende

lokaler/udstyr: Ståltanke og rørsystemer. Ydermere

gennemgået procedure, for sikring af, at alt restkemi er skyllet ud af systemerne inden brygning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Rum til opbevaring af malt.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse for virksomhedens aktivitet destillering.

Følgende er konstateret: Virksomheden havde ingen

risikoanalyse for destilleringen, herunder fraskillelse af heads and tail.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for risikoanalyse.

Vejledt konkret om mulighed for, at bruge "Kvalitetsordning for mikrobryggerier HACCP og egenkontrol", til inspiration, som ligger frit tilgængeligt på internettet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

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

20-09-2021

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk