

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Grauballe Bryghus A/S**

Adresse **Hagemannsvej 6 D**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **34488142** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske oplagringsforhold for råvarer (malt, humle, gær, etc.), tapning og kapsulering af øl, håndtering af restprodukter (mæsk), som sendes til forbrænding samt, anvendelse af ph-regulerende stoffer. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i bryggeri, tapperi, kølerum og lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at anvendte desinfektionsvæsker (Des CIP HP) er godkendt. Set datablad med henvisning til journalnummer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret.

Dokumentation for vandanalyser. set analyserapport af 16-11-2021 fra Offentligt vandværk. OK.

Kontrolleret risikofaktoranalyse for tapning af øl på fad og flasker og styrende foranstaltninger i form af sikring af, at der kun anvendes CO₂/kuldioxid af Fødevarekvalitet. OK.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af fosforsyre til ph-regulering. Bryggere har redegjort for tilsætning, procestrin og hensigt med anvendelse af fosforsyre. OK..

Kontrolleret at anvendte tekniske hjælpepestoffer er af Fødevarekvalitet og korrekt mærket (E 338/fosforsyre og kuldioxid/E290). OK.

04-10-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk