

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brylle Bryghus**

Adresse **Vesterlaugsvej 23**

Postnr./By **5690 Tommerup**

CVR-nr. **39871076** 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.	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte ved produktion af øl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under tapning af hhv. flasker og engangsfustager, herunder procedurer for skylning af nye flasker før tapning samt procedure ved glasuheld under tapning og påsætning af kapsler på flasker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Modtagelse af returnerede varer: Virksomheden oplyser at de ikke har returvarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Godkendte desinfektionsmidler: Virksomheden anvender desinfektionsmiddel, som er godkendt samt anvendes i overensstemmelse med anvendelsesforskrifterne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Cipvæske (syre, base): Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for brug af cipvæske samt kontrol af, at alt restkemi er skyllet ud af anlægget inden brug.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vand (drikkevand, procesvand, vandbehandling): Kontrolleret procedurer for sikring af vandkvalitet fra det lokale vandværk, herunder at virksomheden bliver orienteret ved afvigelser af vandkvaliteten.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Daglig rengøring og evt. desinfektion:

Kontrolleret rengøring af bryggelokal og råvarelager, herunder gulve, vægge, mæskekar, gæringstanke og tappeudstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning: Gennemgået flow i virksomheden for varemodtagelse, opbevaring, brygning og tapning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Bryglokale, råvarelager og færdigvarelager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af bryglokale og råvarelager, herunder hensigtsmæssig indretning og

03-05-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brylle Bryghus**

Adresse Vesterlaugsvej 23

Postnr./By 5690 Tommerup

CVR-nr. 39871076

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedligehold af gulve, mæsketank, gærtanke samt kogekar.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kalibrering af udstyr til temperaturmåling ved pasteurisering af øl.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for pasteurisering.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Uddannelse af medarbejdere (HACCP): Det er udelukkende virksomhedens ejer, med uddannelse indenfor fødevareproduktion, som driver virksomheden.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret obligatoriske mærkningsoplysninger på Double Simcoe IPA og Citra IPA, herunder ansvarlig/producent, varebetegnelse, ingrediensliste (oplistet efter faldende vægt, fremhævelse af allergene ingredienser), lotmærkning, alkoholindhold, nettoindhold og holdbarhedsangivelser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: restprodukter til foder.

Fødevarestyrelsen

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

03-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk