

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Midtfyns Bryghus A/S**

Adresse **Industrivej 11**

Postnr./By **5792 Årlev**

CVR-nr. **28314159** 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, 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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af malt og færdigvarer på lager, herunder at varerne er hævet fra gulvet og ikke er i kontakt med væggen.

Kontrolleret procedurer for renholdelse af tappemaskine samt procedurer og forholdsregler ved glassprængninger under tapning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for personlig hygiejne, herunder anvendelse af arbejdstøj ved brygning og forholdsregler ved sygdom.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for tilbagetrækning, herunder at FVST samt aftagere/leverandører underrettes. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer ved modtagelse af returnerede varer, herunder at emballagen kontrolleres visuelt for skader. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret affaldshåndtering udvendigt, herunder at affaldsbeholdere står lukket. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: færdigvarelager samt råvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens indretning med henblik på flow i ølproduktionen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og HACCP-skema for tapning af øl på flasker.

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

19-10-2023

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk