

Virksomhed **Ørbæk Bryggeri / Naturfrisk**

A/S

Adresse **Assensvej 38**

Postnr./By **5853 Ørbæk**

CVR-nr. **20960981** 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: Gennemgået

virksomhedens procedurer for håndtering af allergene

ingredienser, herunder adskillelse i forbindelse med

varemodtagelse, oplagring, tilberedning og tapning. Ingen

anmærkninger. Kontrolleret adskillelse og afmærkning af

træfade, med øl i proces(lagring), indeholdende valnødder.

Ingen anmærkninger

Gennemgået virksomhedens procedurer, i forbindelse med

pasteurisering, herunder overvågning og kontrol af

pasteuriserings værdier, afhængig af produktkategori. Ingen

anmærkninger. Stikprøve kontrolleret registrering af målte

registrerede værdier ved pasteurisering. Ingen anmærkninger.

Mundtligt gennemgået procedurer for verificering af

effektiviteten på pasteurisering jf. analyse resultater. Ingen

anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens procedurer

for renholdelse af udstyr, i forhold til produktion af produkter,

med forskelligt indhold af allergene ingredienser (valnødder).

Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens verifikation

af rengørings effektivitet jf. analyse resultater, for indhold af

valnød i produkt tappet efter afsluttet rengøring. Ingen

anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens procedurer for overvågning og

kalibrering af følere, i forbindelse med pasteurisering.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøve kontrolleret

virksomhedens risikoanalyse, i forhold til allergene

ingredienser i forbindelse med tapning på flaske, samt

procestrinnet pasteurisering, herunder virksomhedens

vurdering af sandsynlighed og konsekvens. Ingen

anmærkninger. Vejledt om opdatering af risikoanalysen, i

forhold til bl.a. introduktion af nye allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter

samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel.

21-11-2023

Dato

2 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift