

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hornbeer**

Adresse **Hornsherredvej 463**

Postnr./By **4070 Kirke Hyllinge**

CVR-nr. **31422000** 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	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået fremvist retssikkerhedsblanketten. Blanketten er sendt til virksomhedens e-Boks sammen med rapporten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringsforhold af råvarer(malt) på råvarelager samt mundtlige procedure for kvalitetskontrol af malt ved varemottagelse. Herunder kontrol af at sækker ikke er beskadiget eller fugtige. Ydermere kontrolleret mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænder ifm. med håndtering af kværning af malt. Der er ikke nogen håndvask i selve bygningen hvor malt afvejes og kværnes. Ansvarlig oplyste dog, at de vaske hænder i produktionen og sørger for uhindret afgang til området hvor der håndteres og kværnes malt.

Kontrolleret mundtlige procedure for tilbagetrækning.

Ansvarlig oplyste, at de har intern sporing på alle deres varer også mht. regnskab.

Ydermere kontrolleret procedure for håndtering af affald. Mask afhentes af lokal landmand og øvrigt affald hentes af daglige renovation.

Kontrolleret mundtlige procedure for anvendelse af desinfektionsmiddel til fittings og studser. Set datablad på desinfektionsmiddel der viser at det er egnet til fødevareraktiviteter.

Virksomheden pasteuriserer ikke deres øl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Periodevis rengøring af råvarelager. Herunder gulv, loft og vægge.

Ydermere kontrolleret mundtlige procedure for rengøring af fadølsanlæg hos kunder, med egnet rengøringsmiddel til lukkede systemer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Bygning til opbevaring malt, med fokus på port ud mod det fri samt virksomhedens mundtlige procedure til overvågning af skadedyr.

03-05-2024

Dato

1 time 40 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

Virksomhed **Hornbeer**

Adresse Hornsherredvej 463

Postnr./By 4070 Kirke Hyllinge

CVR-nr. 31422000

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af malt.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget modtagelse af malt som processtrin, hvor infektions af malt med svamp kan være faren. Den korrigerende handling er at malten efterfølgende koges.

Virksomheden oplyser dog selv, at dette ikke er korrekt, da beskadiget eller uegnet malt kasseres og ikke indgår i produktionen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens risikoanalyse er dateret 2013.

Vejledt generelt om regler for risikoanalyse. Herunder at denne skal være tilpasset virksomhedens faktiske forhold og revideres årligt.

Vejledt konkret om mulighed for brug af "HACCP og egenkontrol i mikrobryggerier - Kvalitetsordning for mikrobryggerier" til inspiration som ligger frit tilgængeligt på internettet samt brug af Fødevarestyrelsens eksempel på risikoanalyse for små engros virksomheder der kan findes på:

<https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/start-og-drift-af-foedevarevirksomhed/egenkontrol-og-risikoanalyse/risikoanalyse-for-smaa-engrosvirksomheder>

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af øllen Godt Øl-økologisk Classic med ansvarlig virksomhed, alkohol i % Vol., nettoindhold, holdbarhed, batchnummer og allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologisk malt(Nature Special B), herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret regnskab for økologisk malt (Nature Special B), Herunder indgående faktura, bogført indgående mængde i råvareregnskabet samt opgjort balanceregnskab til og med marts måned.

Ydermere gennemgået procedure for afvejning og indrapportering af faktisk forbrugt mængde.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer: Malt(Nature Special B).

Virksomheden har hentet certifikat på leverandøren med har ikke dokumenteret at denne kontrol er udført.

Vejledt generelt om regler for dokumentation af udført leverandørkontrol med henvisning til afsnit 6.3.9.1.2

Fødevarestyrelsen

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

03-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hornbeer**

Adresse Hornsherredvej 463

Postnr./By 4070 Kirke Hyllinge

CVR-nr. 31422000

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

"Kontrol af leverandørens økologicertifikat" i økologivejledningen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning, herunder sammensætning og markedsføring Ø-mærket/ EU-logoet/
kontrolkodennummer på følgende økologiske fødevarer: Godt Øl-Økologisk Classic. Ingen anmærkninger.
Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på
fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.
Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret: Flaske 33cl.

Fødevarestyrelsen

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

03-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk