

# Kontrolrapport

Virksomhed **Snipniff Brewing ApS**

Adresse **Trekroner Centervej 52, St**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **42115835**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>03-11-2021</b>	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden var endnu ikke i drift ifb. tilsynet.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden redegjorde for den fremtidige indretning i forhold til facilietet til håndvask og tørring og køloppbevaring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionsområde.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hele glatte og vaskbare overflader i produktionslokale og lager. Vejledt konkret om vaskbare lofter i produktionsområde.

