

Kontrolrapport



Virksomhed **Bornholmersennep ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Mølleby 16A

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 29138354 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Hygiejne under produktion af sennep, herunder personlig hygiejne og brug af engangshandsker.

Faciliteter til vask og tørring af hænder i sennepsproduktion og bageri. Beskyttelse af produkter mod fremmedlegemer under produktion af sennep samt beskyttelse af rørstudse mod forurening. Procedurer i forhold til allergene ingredienser i sennepsproduktion og bageri - produktionslokalerne er helt adskilt. Anvendelse af vand af drikkevandskvalitet.

Opbevaringstemperaturer i kølerum i bageriet. Hygiejnisk opbevaring af råvarer og færdigvarer i henholdsvis sennepsafdeling og bageriet. Hygiejnisk opbevaring af sennepsprodukter i transportvogn. Procedurer for tilbagetrækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Sennepsproduktionen, rå- og færdigvarelager, bageriafdelingen, køle- og fryserum og personalefaciliteter samt sennepstanke, opvaskemaskine og røremaskine. Renholdelse af transportvogn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af transportvogn samt vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: Sennepsproduktionen, lagerlokaler, bageriafdeling og personalefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, for sennepsproduktion og fremstilling af pizzabunde. Risikovurdering for allergener og listeria i sennep. Procedurer og dokumentation siden den 13-09-2017 for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling af tomatssauce i bageriet.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af Bornholmersennep Stærk, 0,500



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

31-07-2018

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Bornholmersennep ApS**

Adresse **Mølleby 16A**

Postnr./By **3730 Nexø**

CVR-nr. **29138354**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kg, med ingrediensliste, herunder fremhævelse af allergener, næringsdeklaration, nettovægt, holdbarhed og producentoplysninger. Dokumentation for beregning af næringsdeklaration.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation og overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret:

Pumpeslanger til sennepsproduktion og engangshandsker.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

31-07-2018

Dato