

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bioneer A/S**

Adresse **Kogle Alle 2**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **27408753**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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

**01-03-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 18-08-2017 |  |
| Dato | 10-03-2015 |  |
| Dato | 23-01-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, opvaskemaskine, komfur og emfang, køle- og frostinventar samt vægge og gulv. Drøftet vigtigheden af desinfektion af produktionsmaskiner.

Følgende er konstateret: Loft i produktionslokaler fremstår ikke med en glat og vaskbar overflade. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden aldrig er blevet gjort opmærksom på det. Vejledt generelt om reglerne for glatte og vaskbare overflader i lokaler hvor der findes fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af vinduer i produktionslokaler med insektnet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer for 2018 og til d.d. Set virksomhedens vedligeholdelsesplan, herunder kalibrering af termometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bioneer A/S**

Adresse Kogle Alle 2

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 27408753

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Virksomheden oplyser, at den tilstedeværende medarbejder i køkkenet er vikar for en kortere periode, men at denne er uddannet kok og bekendt med kravene til håndtering af fødevarer. Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skilter med, at allergene ingredienser kan oplyses ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret holdbarhedsmærkning på kyllingelår og røget laks. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

01-03-2019

Dato