

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødearestyrelsen

Virksomhed **Bornholms Andelsmejeri**

a.m.b.a.

Adresse Sct. Klemensgade 17

Postnr./By 3782 Klemensker

CVR-nr. 30220110 Aut.nr. M111

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Retssikkerhedsblanket udleveret ved besøgets start.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for gul ost (grillost) og for danabluproduktion herunder salatdressing. Risikoanalysen er opbygget efter krav til 3. partscertificering og suppleret med mejeribranchekode. Set detaljeret risikoanalyse og flowdiagram for danabluproduktion og grillost. Set udpegning af kritiske kontrolpunkter (metaldetektor og strengebrud). Af ikke udpegede CCP (PRP og OPRP), er der stikprøvevis kontrolleret beskrivelse og styrende foranstaltninger til pH-styring i gul ost, skadedyrskontrol, adgangsforhold til bygninger og produktionslokaler (aflåsning, udlevering af nøgler) herunder korigerende handlinger. Endvidere set risikonalysen med henblik på forebyggelse af kontaminering fra træpaller og papemballage i produktionslokaler.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for personalehygiejne, specifikt i danabluafdeling, herunder forebyggelse af krydskontaminering af skimmel fra danablu til gul ost afdeling. Der er foretaget kontrol i form af observation af flow, produkter, udstyr og personale, i danabluafdeling: syring - fyldning i forme - afdrypning - saltning - stikning - modning - vask - pakning - lagring.

Stikprøvevis kontrolleret implementering af procedurer for værktøj og udstyr specifikt for de enkelte afdelinger (undgå kontaminering mellem eksempelvis danablu og gul ost.

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

Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Der konstateredes enkelte ændringer i forhold til nuværende autorisation: Virksomheden producerer konsummælk, men ikke konsummælkprodukter, tilføjelse af produktion af blandingsprodukt danabluolie som salatdressing, enkelte ændringer i hvilke produktioner der foregår i forskellige rum. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

02-10-2023

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødearestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk