

# Kontrolrapport



Virksomhed **JOHANNES DAM & SØN**

v/Jesper Dam

Adresse Østergade 1

Postnr./By 3720 Aakirkeby

CVR-nr. 29427488

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	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>24-08-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-12-2015	
Dato 15-04-2013	
Dato 17-10-2012	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for fremstilling og nedkøling af creme, samt adskillelse fra øvrig produktion ved brug af separat arbejdsplads, stålbord, røreskåle og piskeris. Procedure for brug af frisk frugt og kogning af frosne hindbær. Procedure for fremstilling af romkugler og studenterbrød. Opbevaring af råvarer og færdigvarer i kølerum, flødekager i montre i butik samt opbevaring i øvrige køleenheder, herunder opbevaringstemperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægge, gulve og lofter i bageri og kølerum samt rengøring af inventar og remedier til flødekageproduktion (køleskabe, røremaskine, piskeris, bageplader og arbejdsbord). Rengøring af butiksområde og skab til flødekager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af vægge, gulv og loft i råvarelager og kølerum samt vedligeholdelse af røremaskiner og dejælttere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og gode arbejdsgange for fremstilling af kogecremer samt plan for



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

2 timer 55 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **JOHANNES DAM & SØN**

v/Jesper Dam

Adresse Østergade 1

Postnr./By 3720 Aakirkeby

CVR-nr. 29427488

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

adskillelse mellemproduktion af sårbare produkter (flødekager, romkugler og lignende) og øvrig produktion med mel og gærdeje. Dokumentation siden den 03-12-2015 for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer og produktion af creme (varmebehandling og nedkøling). Konstateret at risikoanalysen for varmebehandling og nedkøling ikke konkret omtaler kogecreme, men andre varettyper, hvor der også er krav til varmebehandling og nedkøling. Vurderet som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomheden kontrollerer og dokumenterer varmebehandling og nedkøling. Vejledt om at risikoanalyse og egenkontrolprocedurer skal omfatte virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomhedens instruktion af ansatte om hygiejneprocedurer for fremstilling af flødekager, cremer, romkugler og lignende produkter.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Særlige mærkningsordninger: Alle relevante økologi-kontrolopgaver er kontrolleret i indeværende kalenderår (modtagekontrol, regnskab, krydskonrol, dokumentation, adskillelse, identifikation, rengøring, forarbejdning, pakning, sammensætning, mærkning). Ingen anmærkninger. Stikprøvevist kontrolleret dokumentation for kontrol ved varemodtagelse. Konstateret at der udelukkende opbevares økologiske råvarer på lageret.

Adskillelse mellem detailproduktion (100% økologisk) og engrosproduktion med konventionelle råvarer.

Dokumentation for at leverandører af bær og mel er underlagt økologikontrol. Modtaget kopi af følgesedler til krydskonrol. Set dokumentation for opgørelse af vareindkøb, producerede mængder og kvartalsvis statusopgørelse til brug for udarbejdelse af balanceregnskab på anmodning. Hovedparten af produktionen sælges i løsvægt, men nogle få produkter (bl.a. småkager og knækbrød) sælges som færdigpakkede enheder, som er mærket med Ø-mærket. Konstateret at der mangler EU-logo med kontrolmyndighedsnummer og jordbrugsoprindelse, samt angivelse af at de enkelte ingredienser er økologiske. Vurderet som en bagatelagtig overtrædelse på grund af de få antal færdigpakkede enheder, som kun sælges i egen butik. Vejledt om reglerne for obligatorisk økologimærkning og henvist til Vejledning om økologiske fødevarer.