

Kontrolrapport

Virksomhed **Bornholms Andelsmejeri**

Adresse Sct. Klemensgade 17

Postnr./By 3782 Klemensker

CVR-nr. 30220110 Aut.nr. M 111

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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
	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

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under produktion af gul ost: Håndtering i forbindelse med syring i tanke, ostning, formning, lagesaltning, tørsaltning, opbevaring herunder beskyttelse mod kontaminering på modningslager. Kontrolleret hygiejne under pakning samt opbevaring af færdig ost på kølelager. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af mikrobiologiske kriterier Listeria i gul ost samt resultater af undersøgelse for Stafylokokkus aureus i mellemprodukt gul ost, resultater seneste halve år. Ingen anmærkninger. Set dokumentation for undersøgelse af svaberprøver udtaget under produktion, produktionsområde gul ost seneste halve år. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden udtager prøver med mindst den frekvens som beskrevet i egenkontrolprogrammet. For visse produkter undersøges væsentlig flere prøver begrundet i kundekrav. Ingen anmærkninger.

Vejledt om fund af psykrotrofe kims betydning for holdbarhed i pasteuriseret konsummælk.

Kontrolleret at krav til opbevaringstemperatur i tanke, min. 6 grader C, overholdes, set dokumentation perioden 22/4-30/4 2019. Enkelt måling intervallet 6-7 grader C. Virksomheden oplyser at mælken i så fald bruges først. Vejledt om at denne procedure præciseres mht. tider og temperaturgrænser.

Virksomheden undersøger p.t. ikke blandingsmælk for kimtal, men undersøger alene mælk fra leverandører. Vejledt om, at virksomheden også skal kunne dokumentere overholdelse af grænsen for rå blandingsmælk max 300.000 pr. ml, dokumenteret på mælk, der opbevares længst.

Kontrolleret virksomhedens håndtering af resultater af prøver af leverandørmælk undersøgt for hhv. kimtal og celletal. Set virksomhedens registrering i forbindelse med udelukkelse fra leverance pga. hhv. kimtal og celletal, at der ikke er indvejet mælk fra udelukkede leverandører i udelukkelsesperioden. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-04-2019

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Bornholms Andelsmejeri**

Adresse Sct. Klemensgade 17

Postnr./By 3782 Klemensker

CVR-nr. 30220110

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens produktion af gul ost, blå ost og smør er 3. partscertificeret. Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for fremstilling af gul ost, herunder udpegning af gode arbejdsgange (PRP), OPRP (streng kontrol) og CCP (metaldetektor). Set dokumentation for udførelse af kontroller CCP, metaldetektor 30/4-19. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for revision af HACCP, notat 24/2-18. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden har etableret HACCP-team med deltagelse af relevante ansvarsområder i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er i gang med ombygning af produktionsanlæg til gul ost, hvor afdeling til tørsaltning og pakning forventes at blive taget i brug indenfor de næste 2 måneder. I den forbindelse vil der blive udfærdiget ny autorisation. Virksomheden bedes fremsende en samlet oversigt over de af virksomhedens lokaler der skal være omfattet af autorisationen med angivelse af funktion. Oversigten må gerne være i skitseform.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-04-2019

Dato