

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	1
Vedligeholdelse	
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.	
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

Ved kontrolbesøget blev følgende kontrolleret: Produktion af blåskimmelost, produktion af ismix samt saltning og modning af gul ost i nyetableret produktionshal.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Danablu: Kontrolleret temperaturstyring ved termisering af mælk til fremstilling af blåskimmelost, set temperaturlogning 8/7-19, temperatur målt til >64 grader C, omslagsventil indstillet til 63 grader C. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne omkring fyldning på forme, afdrypning, modning, pakning. Konstateret at skylning af forme skete med højtryksrensere tæt på fyldning af forme med deraf risiko for opsprøjt. Virksomheden oplyser, at proceduren er, at skylning af forme sker med blød stråle, og ikke samtidig med fyldning af forme. Blev rettet under besøget. OK.

Kontrolleret hygiejne under lagring af danablu på modningslager. Kontrolleret flow herunder adskillelse af håndtering af uindpakkede oste og emballering i pakkeri. Ingen anmærkninger.

Isfremstilling: Der var ingen produktion under besøget.

Kontrolleret opbevaring af ingredienser og emballage. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens manuelle registrering af temperatur på kølelagre uge 27 og 28. Ingen anmærkninger.

Nye lokaler gul ost: Kontrolleret hygiejne omkring saltning og lagring af gul ost. Ingen anmærkninger. Nyindrettet rum til pakning af gul ost er under indkøring, og der opbevaredes uindpakkede oste i lokalet. Der var ikke nogen afdækning af åbning mellem pakkelokalet og saltrum der er under bygning med deraf følgende risiko for kontaminering med støv mv. Der var under besøget ingen aktivitet i det fremtidige saltrum. Der var tegn på, at der tidligere har været afdækning.

Virksomheden oplyser, at afdækning vil blive genetableret. OK.

Set dokumentation for overholdelse af mikrobiologiske kriterier for blåskimmelost, *Listeria monocytogenes* undersøgt i produkter og svaberprøver udtaget fra produktionsmiljøet



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-07-2019

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Bornholms Andelsmejeri**

Adresse Sct. Klemensgade 17

Postnr./By 3782 Klemensker

CVR-nr. 30220110

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

januar-juni 2019. Ingen anmærkninger. Set dokumentation jan-juni 2019 for undersøgelse af enterobacterier i ismix. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: I afdrypningsrum var der i bordhøjde ituslåede fliser og utilstrækkelig rengøring af vindueskarme. Virksomheden vil sørge for udbedring. Vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret rengøring af produktionslokaler fremstilling af danablu: Skumsal, modningslager, pakkeri. Inen anmærkninger. Set virksomhedens dokumentation for kontrol af base og syre ved CIP rengøring. Dokumentation var tilsyneladende ikke tilgængelig siden oktober 2018. Virksomheden vil følge op.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for kontrol af CCP ved pakning af danablu: metaldetektor og strengekontrol. Set registreringer af kontroller 9/7-19. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedurer for uddannelse og træning af medarbejdere. Set skemaer som hver medarbejder udfylder årligt. Skemaerne er forskellige afhængige af jobfunktion. Set eksempel på skema for medarbejder, som har ansvar for HACCP-procedurer (CCP-kontrol). Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret ingrediens og allergen mærkning af blåskimmelost, "Green light danablu" til Sverige. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Ny autorisation fremsendes der inkluderer tørsaltnings-, modnings- og pakkeafdeling for gul ost.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-07-2019

Dato