

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bolcheriet A/S**

Adresse Torvet 1

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 25768817

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

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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>24-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-09-2018	
Dato 10-07-2017	
Dato 09-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i pakkeri og lagerlokale-ok. Virksomheden har procedurer for kontrol af spatel og andre metalgenstande som kommer i berøring med bolcher ved fremstilling af disse-ok. Kontrolleret håndtering af fødevarer ved selvbetjening, herunder at der var skeer i flere af de enkelte beholdere, og idag oplyser virksomheden, at de vil få skeer med længere håndtag eller få skeer monteret tæt ved de enkelte beholdere, således der ikke er risiko for at bolcher kontamineres af skeer.

Kontrolleret virksomhedens system for batch samt nummerering af disse i virksomheden, og idag er mundtlig redegjort for procedurer for evt. tilbagekaldelse fra virksomheden-ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i lagerlokale -ok. Kontrolleret rengøring i produktionslokale, hvor der koges og virksomheden oplyser, at der pt males hvert andet år.

Kontrolleret rengøring i pakkelokale, på maskiner, hvor virksomheden oplyser, at maskiner rengøres inden brug. Idag er der konstateret brunlige belægninger på væg i kogerum, sukker belægninger mellem borde på lager. Det vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om reglerne for at lokaler, hvor der produceres og opbevares fødevarer fremstår

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bolcheriet A/S**

Adresse Torvet 1

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 25768817

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vel vedligeholdte og rengjort.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse på sukkerlager, herunder at der er etableret nyt gulv i sukkerlager og de øvrige gulve er repareret pletvis-ok. Virksomheden oplyser, at de får repareret gulv og gulv op af væg, således det slutter tæt til væg. Virksomheden oplyser, at der monteres ny fejelliste under dør, fra sukkerlager og ud -ok Virksomheden har etableret stålplader/ kobberplader ved fliser nogle steder og stål/ kobberplader er ikke fuget tæt til væg og der mangler fuger ved fliser nogle steder -virksomheden oplyser at dette fuges. Det vurderes som en bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning og at allergener er fremhævet visuelt i ingredienslisten på karameller-ok. Kontrolleret mærkning med ingrediensliste og næringsdeklaration på emballerede fødevarer-ok.Vejledt om reglerne for, at allergener fremhæves visuelt i ingredienslisten på nettet, og virksomheden oplyser,at dette indføres, samt at næringsdeklaration og ingrediensliste konsekvent fremgår af alle produkter til salg på nettet. Idag konstateret at næringsdeklaration ikke fremgår i tilknytning til alle deres produkter på nettet, og virksomheden oplyser, at det bliver rettet således det er i henhold til reglerne. Det vurderes som en bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn.