

Kontrolrapport



Virksomhed **Bornholmersennep ApS**

side 1 af 2

Adresse Mølleby 16A

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 29138354 Aut.nr.

| 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 | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | 1 |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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

Kontrollen er gennemført i bageriafdelingen.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Hygiejne under fremstilling af ubagte

pizzabunde med pizzasauce, herunder personlig hygiejne og

egnet arbejdstøj. Indpakning af stativer med pizzabunde i

forme. Hygiejnisk opbevaring af fødevarer på lager samt i

fryserum og kølerum, herunder opbevaringstemperaturer.

Kølerummet anvendes overvejende til nedkøling af

ikke-kølepligtige råvarer før forarbejdning. Håndtering af affald

inden- og udendørs. Virksomhedens anvendelse af rengørings-

og desinfektionsmidler - virksomheden oplyser, at der

udelukkende anvendes rengøringsmidler. Kontrol for spor efter

skadedyr - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bageri,

lager, køle- og fryserum, personalefaciliteter samt plastspande,

røremaskiner, rundvirker og arbejdsborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og

skadedyrssikring af følgende lokaler: Bageri og lager, herunder

fluenet for døre og vinduer samt friholdelse af udendørsarealer

langs mure. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vedligeholdelse

af inventar (røremaskiner, rundvirker og arbejdsborde). Ingen

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fremstilling af

ubagte pizzabunde med pizzasauce, herunder risiko for vækst

af mikroorganismer i pizzasauce og vurdering af holdbarhed for

ubagte pizzabunde på henholdsvis køl og frost. Procedurer for

kontrol af opbevaringstemperatur og nedkøling.

Dokumentation for kontrol af varemottagelse,

opbevaringstemperaturer og nedkøling siden produktionsstart i

sæson 2019 den 29-04-2019.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

egen hjemmeside.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-07-2019

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

