

Kontrolrapport



Virksomhed **BHJ A/S**

side 1 af 2

Essentia

Adresse Sundsnæs 33

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 11423418 Aut.nr. 868

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Fremmedlegemer: Der er ikke konstateret ændringer ved procedurer for sikring mod forekomst af fremmedlegemer (visuel kontrol i råvare afdeling, metaldetektion i tørafdeling).
- Krav til råvarer / kødprodukter: Virksomheden anvender i egne produkter kun svinesvær som råvare. Handelsvarer modtages som færdigvarer jf. de respektive specifikationer. Set eksempler på produkter, baseret på råvarer af gris, kreatur, og kylling.
- Krav til råvarer (gelatine og kollagen): Virksomheden producerer ikke selv disse varer, men sikrer sig at producenten har overholdt kriterierne i hygiejneforordning 853.
- Temperatur, produkter: Kontrolleret at måling af kølevarer er regelmæssigt dokumenteret ved modtagelse, og at temperatur i råvare kølerum bliver løbende overvåget.
- Transport (generel hygiejne og temperatur): Set dokumentation for at modtagekontrol omfatter relevante elementer og viser kontrolresultater.

Hygiejne: Rengøring:

- Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Programmet indeholder procedurer for løbende renholdelse af omgivelser i produktionslokalerne. Ved inspektion i råvareafdeling kontrolleret effekt af renholdelse.
- Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer: Plan over evaluering af rengøringseffekt med fordeling af kontroltidspunkter set for indeværende år. Daglig rengøring fremgik af resultatskema per afdeling.
- Transportmidler, rengøring: Kontrol med tilfredsstillende renhed af kølebiler set dokumenteret som del af den regelmæssige modtagekontrol.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

- Transportmidler, vedligeholdelse og ATP-godkendelse: Kontrol med købilers egnethed og gældende ATP mærkat set



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-06-2020

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **BHJ A/S**

Essentia

Adresse Sundsnæs 33

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 11423418

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumenteret jf. frekvens i programmet.

Virksomhedens egenkontrol:

- Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Revision af programmet var gennemført jf. planen.
- Verifikation: Kontrolleret arbejdsgange og dokumentation for dokumentkontrol samt "over-shoulder-kontrol".

Mærkning og information:

- Mærkning: Kontrolleret at en gros emballager af råvarer har de lovpligtige oplysninger.
- Sporbarhed: Gennemgået blandingsoversigt med sporingsmulighed for delmængderne fra indgående partier til et batch af færdigvarer.

Godkendelser m.v.:

- Identifikationsmærkning: Kontrolleret engros emballager af råvarer (svær) for opmærkning med relevante elementer (forkortelse for Europæisk Union, samhandelsland med navn eller iso-kode, kontrolnummer).
- Adskillelse og sporbarhed, dyreart og eksportstatus: Virksomheden håndterer rå- eller handelsvarer, som kan via opmærkning og følgesedler, herunder løbende indenrigserklæringer, følges fra leverandør til kunde. Intern sporing fra modtage-, hak-, koge-, og blandedjournal sikrer identifikation af særlige forhold per batch.

Tilsætningsstoffer m.v.:

- Aromaer: Kontrolleret at virksomheden ikke producerer reaktionsaroma, men producerer blandinger af fødevarer ingredienser, som ved anvendelse med varmebehandling kan blive til reaktionsaroma.
- Tilsætningsstoffer mv.: Virksomheden anvender ikke tilsætningsstoffer selv, men bruger antioxidant forblandinger fra i Danmark registreret producent og viderefører oplysninger fra ingredienslisten til færdigvare etiketter.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.