

Kontrolrapport



Virksomhed **BF-OKS A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Mejerivej 14

Postnr./By 5874 Hesselager

CVR-nr. 65990210 Aut.nr. 2134

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: modtagelse samt procedurer for modtagelse af ferske råvarer, håndtering af fødevarer under produktionen, opbevaring af fødevarer på køl/frost herunder temperaturer, produktadskillelse, indpakning af spiseklareprodukter, procedurer for affaldshåndtering, procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne herunder personale flow, procedurer for at forhindre krydskontamination samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, køle/fryserum, udstyr, maskiner, procedurer for rengøring og desinfektion. Virksomheden oplyser om at der er planlagt rengøring af beskyttelsesgitter på køleaggregat.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: procedurer for vedligeholdelsen af produktionslokaler samt udstyr og produktberørende overflader herunder hygiejnisk design af udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt HACCP-plan samt virksomhedens elektroniske dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af fødevarer på køl/frost, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden fra sidste kontrol til d.d., set sidste skadedyrskontrolrapport af den 27.05.2020.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer (kontrol af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevestyrelsen

24-08-2020

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

