

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

- | | |
|---|---|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrollkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ 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

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

24-07-2019

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Bornholmersennep ApS**

Adresse Mølleby 16A

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 29138354

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Tomatsauce. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning af ubagte pizzabunde med obligatoriske oplysninger, herunder fremhævelse af allergene ingredienser og holdbarheds- og opbevaringsanvisninger ved forskellige temperaturer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. På baggrund af virksomhedens udvikling til to fysisk adskilte og selvstændige produktionsenheder vurderes det at virksomheden skal opdeles i to kontrolobjekter. Dette vil blive gjort administrativt af Fødevarestyrelsen.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens anvendelse af vegetabilsk smøremiddel til pizzaforme samt overførsel af tilsætningsstoffer fra indgående ingredienser.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse af plastspande til pizzasauce samt dokumentation for egnethed til kontakt med fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-07-2019

Dato