

Kontrolrapport

Virksomhed **FALK Bornholm**

Adresse Stenbrudsvej 35

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 33622473

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
Tilsætningsstoffer m.v.	
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

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	
12-04-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 01-09-2020	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af råvarer til spiritusproduktion, mellemprodukter i plastfade samt færdigvarer. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Procedurer for modtagelse af råvarer fra leverandører eller egen sankning. Håndtering og bortskaffelse af affald.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale/lager samt inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning, vedligehold og skadedyrssikring af produktionslokale/lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fremstilling af spiritusprodukter, herunder varemodtagelse/sankning af råvarer, opbevaring, produktion og tapning. Risikoanalysen fører ikke til udpegning af kritiske styringspunkter men alene gode arbejdsgange. OK. Drøftet formen på risikoanalysen og vejledt konkret om, at det er kun er fødevarer sikkerhedsmæssige problemer, som skal risikovurderes i forhold til fødevarerlovgevingen.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af snaps- og sypprodukter

