

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bornholmerslagteren ApS**

Adresse **Brovangen 18**

Postnr./By **3720 Aakirkeby**

CVR-nr. **32647561** Aut.nr. **2759**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har ikke fået nye aktiviteter i forhold til autorisation af 16/4-21.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse specifikt for fremstilling af leverpostej, varemodtagelse og produktion. Der anvendes branchekode, som overordnet beskriver styrende foranstaltninger. Set flowdiagram for varemodtagelse og produktion herunder HACCP-plan og udpegning af kritiske kontrolpunkter.

'Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for hygiejnezoner forskellige produktioner: leverpostej, sylte, spegepølser, pålægssalater, herunder flow af råvarer og færdigvarer. Endvidere kontrolleret procedurer for hygiejne i forbindelse med medarbejderes arbejde i forskellige hygiejnezoner. Ingen anmærkninger.

Virksomheden er konkret vejledt om mere specifikt at beskrive styrende foranstaltninger hvor der er behov for tidsforskydning af arbejdsfunktioner: Fremstilling af spegepølser og leverpostej, transport af rå spegepølser til rygeafdeling. Indbringelse af råvarer til produktion af pålægssalater.

Personales arbejde i forskellige hygiejnezoner (leverpostejproduktion - produktion af pålægssalater), herunder beklædning og skift af handsker mv. Transport af emballage.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR nr.

Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Der er foretaget nogle få, ikke væsentlige ændringer af brug af enkelte lokaler. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen Der fremsendes ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

25-09-2023

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk