

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bornholms Ismejeri ApS**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Svanevang 5

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 38378147 Aut.nr.

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

### Kontroltype og -aktivitet

- |                                                     |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk håndtering under produktion og tapning af konsumis.

Kontrolleret opbevaring af råvarer og færdigvarer på lager.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer, der sikrer at der ikke sker uhensigtsmæssig overførsel af allergene ingredienser mellem produkter. Respektive produkter produceres på særskilte dage med mellemliggende rengøring af lokaler og udstyr.

Kontrolleret at virksomheden har en prøveplan med henblik på at dokumentere overholdelse af mikrobiologiske kriterier for konsumis (Enterobakterier og Listeria), og at prøveplanen følges. Set analyseresultater af prøver udtaget februar og august 2021. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengørings- og desinfektionsprocedurer for produktionsanlæg, herunder koncentration og virketider. Set datablade for rengørings- og desinfektionsmidler. Kontrollet at desinfektionsmidler er godkendt af Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar herunder skadedyrssikring. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af CCP, varmebehandling, min 75 grader C, maj og oktober 2021. Dokumenteres for alle batch. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for kalibrering af termometre på produktionsanlægget. Ingen anmærkninger. Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer, stabilisatorer jf. EU-listen. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret overensstemmelseserklæring, eventuel anvendelsesbegrænsning og brugsanvisning for bægre og låg til is. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

12-11-2021

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed