

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bornholmslinjen Hammershus**

Provianten og Shoppen

Adresse Dampskibskajen 5

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 17881248

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

13-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 31-05-2021	
Dato 18-12-2019	
Dato 25-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger. Gennemgået tilvirkning og opvarmning af pommes frites, herunder tilberedningstid og temperaturen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, dørken, røremaskiner, pladevarmer, stativer, emfang og fedtfilter i kabyssen. Ingen anmærkninger. Kontrolleret affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdet. Kontrolleret vedligeholdelse af køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling af fødevarer, samt kontrolleret virksomhedens GAG for tilberedning af pommes frites.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Bornholmslinjen Hammershus

Provianten og Shoppen

Adresse Dampskibskajen 5

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 17881248

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden 1.9.2022 til den 8.3.2023.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Vejledt om at virksomheden kan registrere de enkelte færger efter dels oplagringsreglen dels 1/3 reglen.

Registreringen foretages på blanket på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Registrering efter oplagringsreglen giver mulighed for at føre animalske fødevarer tilbage fra færger til lager forudsat at emballage ikke er anbrudt, og at engros-temperaturkrav er overholdt. Der er ikke mængdebegrænsning på oplagringsreglen.

1/3-reglen giver mulighed for at overføre op til 1/3 af værdien af animalske fødevarer mellem de enkelte færger.

Kemiske forureninger: Kontrolleret at personalet har kendskab til dannelsen af Akrylamid. Akrylamid dannes ved stegning/ristning af kulhydratholdige produkter, for eksempel kartofler, ristet brød, bagt brød, kiks og knækbrød.

Virksomheden kan minimere dannelsen af akrylamid ved at stege/riste ved lavere temperatur og stege til gylden i stedet for mørk farve.

Det sikres visuelt ved afbagning (og friturestegning af pommes frites), at temperatur og tid er afstemt, således at produktet ikke bliver unødigt mørkt ved fritering af er under 175°C. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

13-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk