

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bornholms Andelsmejeri**

a.m.b.a.

Adresse Sct. Klemensgade 17

Postnr./By 3782 Klemensker

CVR-nr. 30220110 Aut.nr. M111

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under produktion, modning og pakning af danablu: fyldning i forme, afdrypning, stikning, opbevaring på modningslager og pakning. Ny pakkelinje er taget i brug til små emballager, hvor udskæring og indpakning er lokalemæssigt separeret fra emballering i papkasser. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har på forsøgsbasis lavet oste med blomster. Set statement og datablade fra leverandør af blomsterne.

Virksomheden oplyser, at der vil blive lavet en risikoanalyse, herunder mikrobiologisk mht. bl.a. vækstforhold for Listeria før eventuel produktion.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for anvendelse af vand der overholder drikkevandskravene. Vand til UF-anlæg og cip-rengøring hentes fra 3000 liter buffertank. Procesvand går ikke i buffertank, men passerer UV-anlæg før anvendelse.

Virksomheden foretager 2 gange ugentlig mikrobiologisk analyse af hhv. vand ved indgang og efter UV-anlæg. Resultater af analyse er tilfredsstillende. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på bagatelagtigt forhold på foregående kontrolbesøg. Kontrolleret rengøring af konsummælk tappelokale og lager til konsummælkemballage samt at der er lavet en rengøringsplan for produktion af grillost med procedurer for rengøring og desinfektion, herunder brugskoncentration af midler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Der stod i produktionslokal til grillost en trappestige af træ med snavsede belægninger på trinene. I danablu fylderum var der udtalte skimmelbelægninger på overside af ventilationsrør samt på loftområdet over ventilationsrøret. Der var snavsede belægninger oven på

16-04-2024

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Bornholms Andelsmejeri

a.m.b.a.

Adresse Sct. Klemensgade 17

Postnr./By 3782 Klemensker

CVR-nr. 30220110

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vaskemaskine i danablufylderum. Der er taget fotos af respektive områder

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret procedurer og dokumentation for udpeget kritisk kontrolpunkt, metaldetektor, pakning af danablu, ny pakkelinje, små emballager. Skal jf. procedure foretages hver time. Set dokumentation d.d. at dette er overholdt. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside <https://st-clemens.dk/>

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse af tilsætningsstoffer: Mængdeberegning af tilsat nitrat (salpeter) til gule oste. Kontrolleret 3 produkter med forskellig dosering af nitrat: Kefa 40+, Havarti 45+ og Havarti 55+. Tilsætningerne overholder grænseværdien på 150 mg nitrat pr. liter.

Kontrolleret dokumentation for at grænseværdien for natamycin er overholdt. Set analyseattest 11/4-23 for undersøgelse af Gryere 45+. Grænseværdi er overholdt. Kontrolleret procedure for anvendelse. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

16-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk