

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bolcheriet Svaneke**

Adresse Svaneke Torv 7

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 25768817

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

18-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2023	
Dato 16-05-2023	
Dato 29-03-2023	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Gennemgået procedurer for bolsjekogning. Set hygiejnisk håndtering under produktion og pakning. Der forekommer ingen allergener i virksomhedens produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsafdeling inklusiv kuldebord, klumpruller og bolsjehakker, udsalgsområde, pakkelokaler samt råvare- og færdigvarelagre. Set virksomhedens dokumentation for rengøring af produktionsområde for perioden uge 13 til d.d..

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Bolcheriet Svaneke**

Adresse Svaneke Torv 7

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 25768817

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Ved bolchekogning benyttes siliconemåtter med print til temperaturregulering. Det konstateres at printet er i dårlig forfatning og således afskaller med risiko for kontaminering af bolchemasse til følge. Varmebordets siliconebelægning fremstår med revne, hvilket vanskeliggør tilstrækkelig rengøring. I pakkeafdeling konstateres at knækket bord ikke er permanent udbedret, og den midlertidige udbedring fremstår i dårlig stand, med risiko for kontaminering og kun vanskeligt kan rengøres. Af virksomhedens løbende vedligeholdelsesplan fremgår de konstaterede mangler ikke. Fotodokumentation optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Silicone-måtter og dagens bolcheproduktion kasseres.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedrørende vedligeholdelse er gennemgået. Risikoanalysen giver, i sin helhed, ikke anledning til kritiske kontrolpunkter, men udelukkende gode arbejdsgange.

Virksomheden er blevet vejledt vedrørende årlig revision af egenkontrolprogrammet.

Offentliggørelse af kontrolrapport:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.:

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

Fødevarestyrelsen

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

18-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk