

Virksomhed **Ærøskøbing Røgeri**Adresse **Ærøskøbing Havn 15**Postnr./By **5970 Ærøskøbing**CVR-nr. **50942112**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-06-2015

Tidligere kontrol

Dato	12-08-2014	
Dato	02-07-2013	
Dato	20-06-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i samtlige køle- og fryseenheder og i termokasser fra dagens levering. Kontrolleret at der forefindes sæbe og engangshåndtørring ved håndvask i produktionsområdet - ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for at mindske risikoen for dannelse af PAH ved røgning af fisk - ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Salgsområde/køkken, mellemgang og produktionslokale - herunder gulvarealer og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Salgsområde/køkken og produktionslokale med fokus på overflader der kommer direkte i berøring med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikostyring og egenkontrolprocedurer for varemodtagelse, opbevaring og produktion af fisk. Kontrolleret stikprøvevist dokumentation for opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for sæson 2015 - ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Virksomheden har udfærdiget en "risikostyring" i forbindelse med virksomhedens



Virksomhed **Ærøskøbing Røgeri**

Adresse **Ærøskøbing Havn 15**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

CVR-nr. **50942112**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

aktiviteter, dette vurderes ikke tilstrækkeligt dækkende til at være en fyldestgørende risikoanalyse, men vurderes dog som en bagatel på dette tilsyn - ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for processen røgning - Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise en risikoanalyse omhandlende PAH, men virksomhedens mundtlige procedurer for gode arbejdsgange sikrer mod dannelse af for meget PAH, bl.a. ved anvendelse af bølgeflis, drypbakke, afstand til varmekilde samt tid og temperaturer, forholdet betragtes derfor som en bagatel på dette tilsyn - ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på laksefilet - ingen anmærkninger.