

Kontrolrapport



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

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 06-07-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 13-07-2016 | |
| Dato 25-06-2015 | |
| Dato 12-08-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperaturer på køle og fryseenheder, samt gennemgået mundtlig procedurer for kontrol af temperatur i forbindelse med røgning, kontrolleret at håndvaskeprocedurer udført af medarbejderne ved produktionsskift.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: butik og opskæringsrum

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: butiksdisk og mikroovn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring, opvarmning og røgning fra april 2017

Det er konstateret at virksomheden ikke regelmæssigt dokumentere temperatur ved varmodtagelse, forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har dokumenteret en del og mundtligt kan forklare at de gør det dagligt og hvilke kriterier de går efter med hensyn til fisk i flamingokasser og isning.

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

Kontrolrapport

Virksomhed **Ærøskøbing Røgeri**

Adresse **Ærøskøbing Havn 15**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

CVR-nr. **50942112**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Det er konstateret at virksomhedens medarbejdere ikke er bekendt med reglerne om allergener og videregivelse af disse informationer. Virksomheden skilter ikke med at oplysninger om allergener kan fås ved henvendelse til personalet, forholdet vurderes som en bagtaelagtig overtrædelse, da virksomhedens medarbejdere kunne finde information om allergener frem, ved forespørgsel og forklaring om emnet.