Kontrolrapport

ELITE

Virksomhed **Nexø Gamle Røgeri**

V/Troels Pedersen

Adresse Stenbrudsvej 22

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 30019466

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.	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

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

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

Denne kontrol, dato	
02-09-2019	☺
Tidligere kontrol	
Dato 15-08-2018	☺
Dato 25-09-2017	☺
Dato 16-05-2017	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejneprocedurer herunder procedurer til sikring mod krydskontaminering ved fremstilling af kold- og varmrøget fisk: Optøning -filettering-saltning-røgning-afkøling-emballering-køleopbevaring. Kontrolleret procedurer for opbevaring af færdigrøgede produkter. Koldrøgede produkter opbevares på køl. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om, at hele varmrøgede fisk med skind må sælges til dagens salg ved højst 25 grader. Varmrøgede fisk i uden skind må sælges i max 3 timer uden køling. Hvis virksomheden ønsker at opbevare andre arter af uemballerede røgede fiskevarer ved stuetemperatur, skal virksomheden fremvise en risikovurdering der dokumenterer, at dette ikke medfører sundhedsfare. Virksomheden oplyser, at salg af varm- og koldrøgede fiskevarer nedsættes fra 30 dage til 21 dage fra fremstillings tidspunktet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, inventar og udstyr. Udstyr, der kommer i kontakt med spiseklare fiskevarer (fade, skåle, skærebrætter) vaskes i opvaskemaskine. Kontrolleret virksomhedens procedurer ved anvendelse af desinfektionsmidler (særskilt proces og afskylning med rent vand). Ingen anmærkninger

2 timer

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Nexø Gamle Røgeri**

V/Troels Pedersen

Adresse Stenbrudsvej 22

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 30019466

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler, inventar og udstyr. At udstyr er let at renholde (rustfri stålborde, rustfri rulleborde, plastskærebrætter). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har medtaget Listeria monocytogenes i risikoanalysen. Kontrolleret at der er udpeget kritiske kontrolpunkt, opvarmning og nedkøling samt oversigt over tid/temperatur ved varmebehandling under 75 grader C. Set dokumentation for opvarmning/nedkøling april-august 2019. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Der er udtaget svaberprøver fra produktionsmiljøet i forbindelse med kontrolbesøget.

02-09-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift