

Kontrolrapport



Virksomhed **Mols Røgeri**

Detail

Adresse Havhusevej 23

Postnr./By 8410 Rønne

CVR-nr. 27001300

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	28-03-2017	
Dato	12-02-2016	
Dato	07-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået arbejdsgange for fremstilling af varmrøget hel og filet af fisk samt koldrøget skiveskåret fisk. Følgende er konstateret: Der blev opbevaret varmrøget fisk i rengjorte genanvendte polykasser. Polykasser af typen til fersk fisk, er ikke rengøringsvenlig emballage. Der blev beskrevet arbejdsgange hvor fisk til røgning kom på stativer i tilberedningslokale og kørt til røglokalet via udendørsareal.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at emballage der genanvendes skal være rengøringsvenligt, f.eks. hård plast, egnet til den konkrete fødevarer. Vejledt om at kasser der genanvendes til fersk iset fisk, skal have huller til afløb af smeltevand. Vejledt om at fødevarer der transporteres udendørs mellem arbejdslokaler skal være beskyttet mod forurening, f.eks. pakket ned i kasser med låg.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret arbejdsgange for rengøring i forhold til risiko for listeria, i produkter der er fuldt stabiliserede mod vækst af listeria, enten ved kort holdbarhed eller marineret i traditionel eddike-sukkerlage, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i tilvirkningsområde, baglokale i forhold til listeriabakterier,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Mols Røgeri**

Detail

Adresse Havhusevej 23

Postnr./By 8410 Rønne

CVR-nr. 27001300

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af røglokaler.

Følgende er konstateret: I Røglokalet var der flere overflader, herunder loft og vægge (mursten), der ikke var lette at rengøre, efter de generelle krav for fødevarelokaler. Der var opsat røgovne udendørs, til afprøvning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til fødevarelokaler, der anvendes til håndtering af fødevarer skal opfylde kravene i hygiejneforordningen, udskrivet uddrag af hygiejneforordningen om fødevarelokaler. Vejledt konkret om løsningsmuligheder at undersøge forskellige materialer, i forhold til "Hygiejnevejledningen" der kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk. Vejledt om at foretage vedligeholdelse af røglokalet efter beskrivelser i hygiejnevejledningen og evt etablere nyt røglokale, efter beskrivelser i hygiejnevejledningen. Vejledt om at se efter transport af fødevarer mellem lokaler i hygiejnevejledningen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter). Følgende fødevarer er kontrolleret: At virksomhedens produkter er omfattet af stabiliserede produkter. Røgvarer har under eller max 5 dages holdbarhed. Marinerede sild er marineret i traditionel lage, der sikkert har tilstrækkelig konservering med edikke og sukker til sikker konservering.

Der foreligger ikke risikoanalyse i virksomheden, der produceres udelukkende efter traditionelle metoder og efter meget grundig uddannelse, overtrædelsen vurderes som bagatelagtig ved tilsynet.

Vejledt konkret om at udarbejde risikoanalyse f.eks. ved brug af konsulent, eller ud fra Fødevarestyrelsens hjemmeside "risikoanalyse" findes som genvej på forsiden. Vejledt om at der manglede efterprøvning af varmebehandling ved 75 grader C på de varmrøgede fisk.

Kontrolleret: styring af tid ved salg af lune fiskefrikadeller og fiskefiletter.

Følgende er konstateret: Der var ikke fastsat enten faste tidspunkter, eller p.skiver til styring af tid, men ved almindeligt overblik.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der i branchekoder anvendes enten faste tidspunkter eller P. skiver og det vil være enkelt med en p. skive til fiskefrikadeller og en P. skive til fiskefiletter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-09-2019

Dato