

Kontrolrapport



Virksomhed **Svaneke Røgeri**

Adresse Fiskergade 12

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 18440237

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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	14-06-2021	
Dato	28-08-2020	
Dato	24-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, 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. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer for fremstilling og salg af varmrøget laksesalat. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, vakuummaskine, køle- og fryseenheder herunder hylder, og gulv, sodavands og fadølsanlæg, emfang og fedtfilter i produktionsområdet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af inventar i produktionsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varmholdelse og nedkøling af varmebehandlede fødevarer, samt indfrysning af fersk fisk til -20°C . i minimum 24 timer. For perioden 1.7 til 24.9.2021. samt kontrolleret risikoanalyse for: Varmholdelse og nedkøling af varmebehandlede fødevarer, samt indfrysning af fersk fisk til -



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Svaneke Røgeri**

Adresse Fiskergade 12

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 18440237

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

20°C . i minimum 24 timer. Vejledt om udarbejdelse af risikovurdering ved fremstilling af mayonnaises salater (varmrøget laksesalat)

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde).

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-09-2021

Dato