Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hasle Røgeri ApS**

Adresse Søndre Bæk 20
Postnr./By 3790 Hasle
CVR-nr. 31755255

Denne kontrol, dato	
19-10-2022	☺

Tidligere kontrol	
Dato 07-07-2022	☺
Dato 13-07-2021	☺
Dato 11-05-2021	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [x] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der foregik ikke rensning af fisk og der var ikke ferske urensede isede fisk i virksomheden ved kontrolbesøget.
Virksomheden oplyser, at man modtager ferske, isede sild med henblik på rygning. Rensningsprocedurer gennemgået.
Virksomheden oplyser, at man kender parasitter, men at det ikke hvar været oplevet som et problem.
Informationsmateriale uarbejdet af Fødevarestyrelsen, hvor der redegøres for betydning af parsitter, herunder fotos, blev udleveret til virksomheden.
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse forholder sig til parasitter i fisk, herunder hvilke foranstaltninger (frysning tid/temperatur), der er nødvendige ved koldrygning af fisk.
Virksomheden foretager alene varmrygning af fisk, hvor der opnås en kernetemperatur over 60 grader C, hvorved eventuelle parasitter elimineres. Opvarmning er udpeget som et kritisk kontrolpunkt, som dokumenteres. Ingen anmærkninger.

45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt