Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**Hvide Sande Røgeri ApS, Spisested**
Adresse	Troldbjergvej 4
Postnr./By	6960 Hvide Sande
CVR-nr.	28670966

Denne kontrol, dato	
15-12-2022	😐
Tidligere kontrol	
Dato 01-07-2021	☺
Dato 02-03-2020	☺
Dato 10-11-2019	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 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
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
Adgang til håndvaskefaciliteter.
Opbevaring på køl,(2 køleskabe i varmt køkken).
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkkenområdet. Ingen anmærkninger.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling. Set virksomhedens risikoanalyse, herunder mikrobiologiske risici ved nedkøling.
Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.
Det indskærpes, at virksomheden skal følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.
Følgende er konstateret: Virksomheden overholder ikke egne procedurer vedrørende nedkøling af fiskefrikadeller.
Virksomheden har indpakket ca 3 - 4 kg færdigstegte fiskefrikadeller i papir og nedpakket disse i plast opbevaringsemballage til salg næste dag i fiskebilen.
Fiskefrikadellerne er stadig varme og placeret på bord i varmt køkken. Fiskefrikadellerne er produceret 1 - 2 timer før konstateringen. Virksomheden følger ikke

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**Hvide Sande Røgeri ApS,**
	Spisested
Adresse	Troldbjergvej 4
Postnr./By	6960 Hvide Sande
CVR-nr.	28670966

Tilsynsførendes bemærkninger

egenkontrolprocedurer om effektiv nedkøling i små enheder. Virksomheden tager straks hånd om sagen.
Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.
Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Ydet konkret vejledning om nedkølingsmetoder.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

15-12-2022
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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