

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HYTTELS RØGERI A/S**

Adresse **Rødmøvej 2**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **52151015** Aut.nr. **7205**

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.	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: - Kontrolleret hygiejne under produktion, herunder krydssmitte, indpakning og emballering og under oplagring, fødevarer og emballage uden anmærkninger.

- Kontrolleret krav til råvarer, hermed analyseresultater for Histamin krævet til leverandører af frossen makrel uden anmærkninger.

- Personlig hygiejne:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt produktionslokaler, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

- Mikrobiologiske kriterier, fødevarer sikkerheds- og proceshygiejne kriterier, herunder indplacering af produkter, prøveplaner:

Kontrolleret prøveudtagningsplan samt resultater for hele 2022, hermed analyseresultater for Listeria (også miljøprøver), Coliformer, Total aerob., samt histamin uden anmærkninger.

- Rengørings- og desinfektionsmidler:

Kontrolleret dokumentation for de anvendte desinfektionsmidler er godkendt til anvendelse ved fødevarerindustri uden anmærkninger.

- Vand (drikkevand, procesvand, vandbehandling og is):

Virksomheden producerer ikke is under produktionen.

Kontrolleret dokumentation for at vand brugt ved produktionen og rengøring har drikkevandkvalitet.

Hygiejne: Rengøring: - Periodisk rengøring:

Kontrolleret procedure for at rengøre de overliggende overflader samt renholdelse af disse uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: - Måleudstyr, kalibrering/vedligeholdelse:

Kontrolleret dokumentation for kalibrering af termometre i 2022.

30-03-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HYTTELS RØGERI A/S**

Adresse **Rødmøvej 2**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **52151015**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: -CCP'er:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Kerne temperatur ved røgning i uger 13.

Godkendelser m.v.: -Autorisation og godkendelser herunder risikoplysninger:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import, samhandel.

Virksomheder ophører aktivitet import fra d.d.

Fødevarestyrelsen

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

30-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk