

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Adresse **Hovedgade 6**

Postnr./By **3730 Nexø**

CVR-nr. **18464837** Aut.nr. **4919**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	1
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 hygiejnisk opbevaring af fersk fisk i kølerum. Kontrolleret produkttemperatur af laks og sild i kølerum under tørring/klargøring til rygning, målt temperatur 1-2 grader C. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter Listeria i koldrøget laks. Øvrige produkter varmryges og gives en holdbarhed under 5 dage. At virksomheden har en prøveplan for Listeria i produktionsmiljøet.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af koldrøget laks, undersøgt for Listeria vinteren 2023. Der koldryges kun i 1.kvartal af året. At virksomheden ved undersøgelse af svaberprøver fra produktionsmiljøet har dokumenteret fravær af Listeria, herunder fravær af Listeria i afløb.

PAH: Kontrolleret at virksomheden har procedurer til at forebygge dannelse af PAH under varmrygning (afpasse rygetid efter produkter, afstand til brænde under rygning).

Kontrolleret fremstilling af is. Virksomheden har opsat kabine, til egenproduktion af is, idet der ikke længere produceres is på isværker på Bornholm. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af opskæringslokaler, rygeafdeling, kølerum, frostrum, lagerområde samt inventar. Kontrolleret skadedyrssikring af lokaler. Set seneste besøgsrapport vedr. ekstern skadedyrskontrol, 16/10-23. Ingen anmærkninger.

18-10-2023

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for forebyggelse mod dannelse af PAH.
Kontrolleret dokumentation for varmebehandling, rygning uge 37-42, dokumenteres ugentligt, samt dokumentation for varmebehandling og nedkøling, stegning af fiskefrikadeller, september-oktober 2023, foretages hver dag der produceres. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter
Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for vacuumposer og guldpap (til koldrøget laks), herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur).

Kontrolleret sporbarhed indkøb af vacuumposer. Set faktura. Ingen anmærkninger.

18-10-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk