

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mols Røgeri**

Detail

Adresse Havhusevej 23

Postnr./By 8410 Rønde

CVR-nr. 27001300

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

23-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 28-04-2021	
Dato 11-09-2019	
Dato 28-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Kontrolrapport ændret d.28.02.2024

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Det indskræpes, at alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning.

Følgende er konstateret: Medarbejdere vasker ikke hænder mellem skift af aktiveret. Der anvendes handsker. Der skiftes ikke handsker mellem der med hænderne tages røgede fisk og røres ved display på vægt og dankortmaskine og/eller modtages kontanter. Der skiftes handsker, når den enkelte ekspedition er færdig. Der skiftes ikke handsker mellem der steges fiskefrikadeller og næste ekspedition.

Der er ikke observeret at medarbejder har vasket hænder under tilsyn (2 timer). Der er håndvask til rådighed med sæbe og varmt vand. Ved vask er der kun håndklæde til at tørre hænder i. Vejledt om at der anvendes engang papir eller håndklæde skiftes hver gang det anvendes.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat

Fødevarestyrelsen

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

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mols Røgeri**

Detail

Adresse Havhusevej 23

Postnr./By 8410 Rønne

CVR-nr. 27001300

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

klagevejledning.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke procedure for desinfektion af den maskine, hvor der hakkes fisk til fiskefars. På forespørgsel om desinfektionsprocedure fremviser virksomheden et alkalisk rengøringsmiddel som ikke har en desinficerende effekt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om anvendelse af korrekt desinfektionmiddel.

Kontrolleret uden anmærkning: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer på køl, virksomhedens procedure for optøning af fisk på køl samt procedure for saltning af fisk inden røgning. Virksomheden oplyser, at processen omkring klargøring af fisk til røgning fremover vil foregå i produktionslokaler, da forrum til rygeovn ikke er egnet hygiejnisk og vedligeholdsmæssigt i forhold til håndtering af uemballerede fødevarer. Vejledt om overdækning ved transport fra produktionslokale til lokale med rygeovn.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsområde og område, hvor der tilberedes fiskefrikadeller.

Følgende er konstateret: I isterningmaskine er der på indvendig kant belægninger på lågen og på skovl der bruges til at tage isterninger med. På loft i kølerum er der begyndende belægninger på ca. 1/3 af døren.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af udstyr og lokaler. Følgende er konstateret: Stort saltkar og skovl anvendt i isterningmaskine er slidt og ru i overfalden. På inderside af dør til kølerum er der begyndende mærker af rust. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse og konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret:

Virksomheden kan ikke fremvise en risikoanalyse for aktiviteten stegte sild som produceres i virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret tilgængelighed af dokumentation for egenkontrol. Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens

23-02-2024

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

Virksomhed **Mols Røgeri**

Detail

Adresse Havhusevej 23

Postnr./By 8410 Rønne

CVR-nr. 27001300

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

anmodning. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling det sidste halve år, virksomheden oplyser, at der er en ugentlig frekvens. Der er set risikoanalyse og egenkontrolprogram for disse aktiviteter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning med obligatoriske oplysninger.

Det indskræpes, at færdigpakkede fødevarer skal mærkes med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed

varebetegnelse

ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer)

allergene ingredienser skal være fremhævet visuelt

mængdeangivelse

alkoholindhold

nettovægt

holdbarhedsangivelse

særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter

Følgende er konstateret: Følgende frosne varer er udbudt til salg helt uden mærkning: Havål, fasan, fiskefars, fiskefond og stegte fiskefrikadeller. Vakuumpakket tun er ikke mærket. Remoulade som er ompakket til mindre beholdere er ikke mærket.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Der er foretaget fotodokumentation for alle 3 sanktioner vedrørende mærkning. Der er vejledt om at oplysninger omkring mærkning kan findes i Mærkningsvejledningen.

23-02-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mols Røgeri**

Detail

Adresse Havhusevej 23

Postnr./By 8410 Rønne

CVR-nr. 27001300

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

Det indskræpes, at såfremt en fødevarer i fast form præsenteres i en lage, angives fødevarens drænede nettovægt.

Følgende er konstateret: Virksomheden fremstiller selv og pakker og udbyder til salg stegte sild i lage. På emballagen fremgår hverken oplysninger om nettovægt og drænet vægt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontrolle. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Det indskræpes, at der for fødevarer, der indeholder allergene ingredienser, skal allergene ingredienser fremhæves visuelt i ingredienslisten. Følgende er konstateret: Virksomheden producere, ompakker og mærker følgende varer: Stegte sild, marineret sild, bådmandssild, aioli, mayonnaise, rejesalat, krabbesalat, Nationalpark salat, sennepsdressing, karrysalat. Der er mærket med ingredienser, men der mangler angivelse og fremhævelse af allergener. Eks. står der mayonnaise uden angivelse af hvilke allergener mayonnaise indeholder. Vejledt om at allergener skal fremhæves med eks. fed skrift og at alle allergener i sammensatte produkter skal fremgå og fremhæves.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe høj og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

23-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk