

Kontrolrapport



Virksomhed **Hasle Røgeri ApS**

Adresse **Søndre Bæk 20**

Postnr./By **3790 Hasle**

CVR-nr. **31755255**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
01-08-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 24-08-2015	
Dato 13-08-2015	
Dato 12-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering ved rygning og salg. Spiseklare fødevarer opbevares i is i buffet. Kontrolleret opbevaringstemperatur i salgsdisk og køleskab i anretterbord. Ingen anmærkninger.

I frostrum og kølerum opbevares såvel spiseklare fødevarer (fiskefrikadeller) som uindbakket rå fisk. Dette kan accepteres under forudsætning af tilstrækkelig beskyttelse af de spiseklare produkter (indpakning). Virksomheden oplyser, at man fremover vil anvende særskilt køleskab til optøning af fiskefrikadeller. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opskæringslokale, køkken- og opvaskeområde samt inventar (køleskabe mv.). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse. Ingen anmærkninger. Set dokumentation maj-juli for modtagekontrol, opbevaringstemperatur kølerum, køleskabe samt frostrum. Set dokumentation for opvarmning dels røgvarer, dels temperatur efter varmrøgning, dels produkter opvarmet og solgt varme i butik. Ingen anmærkninger. Nogle røgvarer sælges også nedkølede. Der manglede dokumentation for nedkøling.

Vurderes på dette kontrolbesøg som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift