

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
01-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 01-08-2016	
Dato 24-08-2015	
Dato 13-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering ved rygning af fisk. Rygning foregår efter traditionel metode ved konstant overvågning og hvor der hældes vand på gløder for at forebygge flammedannelse. Kontrolleret rengøring af stativer og rammer. Renses og vaskes efter behov. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse af rå og spiseklare fødevarer ved opbevaring på køl. Kontrolleret opbevaringstemperatur. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opskæringslokale, kølerum, cafekøkken, køleskabe. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden er ved at indrette opskæringslokale med kølerum og frostrum i samme bygningsafsnit som røgeri, således at udendørs transport undgås. Forventes færdig til sæson 2018

Kontrolleret skadedyrssikring af røgeri og opskæring. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation april-juli 2017 for modtagekontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning samt temperatur ved varmrøgning. Ingen anmærkninger. Vejledt om at verifikation af temperatur efter rygning bør omfatte alle produkttyper.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed af følgende

Kontrolrapport

Virksomhed **Hasle Røgeri ApS**

Adresse Søndre Bæk 20

Postnr./By 3790 Hasle

CVR-nr. 31755255

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produkter: Fiskefrikadeller, frossen makrel samt kulmulefilet. Stikprøvevis set følgeseddel 28/7-17 for kulmulefilet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret udvidede sporbarhedskrav for fisk. Se tillægsside.