

# Kontrolrapport



Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

side 1 af 2

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837 Aut.nr. 4919

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.	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for flow under produktion. Råvareafdeling - rygning - nedkøling - pakning. Pakning og emballering sker tidsforskudt om morgenen før øvrig produktion påbegyndes. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for skift arbejdstøj. Skiftes dagligt. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for parasitfrihed, norsk laks anvendt til koldrøgning, parti med følgeseddel 20/9-17, set partispecifik erklæring. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af områder, hvor der håndteres ikke indpakkede produkter. Kontrolleret rengøring af bord der anvendes til pakning samt rengøring af slicer og afskinder. Dele der kan adskilles kommer i opvaskemaskine. Øvrige dele desinficeres med klor eller sprit. Kontrolleret anvendelse af rengøringsmidler, skift mellem alkaliske og surt rengøringsmiddel. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr, herunder bord til pakning af fisk samt vedligeholdelse af udstyr: afskinder og slicer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden beskrevet Listeria i sin risikoanalyse. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for indplacering i fødevarekategori. Følgende er kontrolleret: Virksomheden har indplaceret alle produkter, med undtagelse af koldrøget laks og varmrøget ål, som stabiliseret mod vækst af Listeria, idet disse er givet en holdbarhed under 5 dage. Koldrøget laks og varmrøget ål er indplaceret som ikke stabiliseret mod vækst af Listeria. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens prøveudtagningsplan, prøveudtagning og prøveudtagningsfrekvenser for spiseklare fødevarer til analyse for Listeria monocytogenes. Følgende er kontrolleret: Resultater af undersøgelse 2017 af partier af

# Kontrolrapport

Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

koldrøget laks og varmrøget ål. Kontrolleret af korrekt kriterie er valgt ved undersøgelsen (kvalitativ undersøgelse af 25 gram). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at der er anvendt valideret metode af et akkrediteret laboratorium. Ingen anmærkninger.

Vejledt om, at ved udvælgelse af prøver bør dette ske ud fra worst case, dvs. ved valg mellem stykke og slicet produkt bør vælges det slicede produkt.

Vejledt om, at det også stikprøvevis skal sikres, at råvaren er fri for Listeria, enten ved leverandørdokumentation, eller ved egne stikprøver.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for prøveudtagningsplan, prøveudtagning og prøveudtagningsfrekvenser for miljøprøver til analyse for Listeria. Prøveplan og undersøgelse af svaberprøver 2017. Der er lavet 4 prøveudtagninger perioden april-september (sæsonvirksomhed). Der er udtaget fra såvel råvare- som færdigvareafdeling. Ingen anmærkninger.