

Kontrolrapport

Virksomhed **Årsdale Silderøgeri ApS**

V/ Henning Jensen

Adresse **Gaden 2**

Postnr./By **3740 Svaneke**

CVR-nr. **28478283**

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.	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 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 12-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 24-11-2016	
Dato 13-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Holdbarheden er nedsat til 2 uger på koldrøget fisk. Virksomheden oplyser, at slicing af fisk sker på kundens forespørgsel. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i tilvirkningslokalet, herunder arbejdsborde, gulv og vægge, samt i udsalgsområdet og røgeområdet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar i tilvirkningslokalet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Kontrolleret virksomhedens

dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse,

opbevaringstemperatur, produktionskontrol af varm og koldrøgning af fisk For periode 12.9 til 6.10.2017. Risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, indfrysning af ferskfisk i 24 timer til kold røgning. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens risikoanalyse er under revidering og forventes færdig snarest, vedr. koldrøgning af fisk og holdbarhedsvurdering.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

