

# Kontrolrapport

Virksomhed **SCHAK NIELSEN OG SØNS RØGERIER**

**APS**


Adresse **Atletikvej 19**

Postnr./By **9230 Svenstrup J**

CVR-nr. **32329012** Aut.nr. **7302**

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	1
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
<b>1</b>	Ingen anmærkninger
<b>2</b>	Indskærpelse
<b>3</b>	Påbud eller forbud
<b>4</b>	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

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adfærd i virksomheden i forbindelse med håndtering af røget fisk. Ok

Der er kontrolleret procedurer i forbindelse med modtagelse, saltning, røgning, slicening og pakning af røget fisk. Ok

Det er kontrolleret at personer er iført arbejdstøj, der er afstemt efter opgaven, at personer har en god håndhygiejne og at virksomheden er indrettet, så risiko for krydskontamination mindskes. Ok

Der er spurgt ind til tider og temperaturer i forbindelse med røgeprocessen og der er spurgt ind til holdbarhedsfastsættelse for de færdige røgvarer. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at udstyr, som ikke er i anvendelse fremstår rent og hygiejnisk anbragt på hylder, så der ikke forekommer kontamination inden anvendelse næste gang. Ok

Der er spurgt ind til procedurer for renholdelse og desinfektion af udstyr. Ok

Virksomheden oplyser, at man har to forskellige rengøringsmidler, men at man kun anvender et desinfektionsmiddel. Der er vejledt konkret om, at man kan minimere risiko for resistens hos bakterier, hvis man skifter mellem to forskellige desinfektionsmidler (begge egnet specifikt mod listeria). Man kan skifte med en måneds interval, eller man kan skifte på ugebasis, hvor man anvender et middel 4 dage og den 5. dag anvender et andet middel. Virksomheden oplyser, at man vil tage kontakt med leverandør med henblik på at skaffe et ekstra relevant desinfektionsmiddel. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens lokaler og inventar med henblik på at afdække problemer med overflader, som kan give basis for dannelse af biofilm eller gemte kolonier i revner og sprækker. Umiddelbart ser virksomhedens overflader ud til at være vel-vedligeholdte. Der er observeret en lidt flosset kant på et enkelt "transportbånd" i forbindelse med slicer. Det oplyses, at man skaffer et nyt bånd, så maskinen fremstår med hele og glatte overflader. Ok

