

# Kontrolrapport



Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837 Aut.nr. 4919

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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
	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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fersk fisk og røget fisk i hhv. råvarekølerum og

færdigvarekølerum i engrosafdeling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret håndtering herunder flow og adskillelse af ferske og spiseklarer fødevarer ved fremstilling af saltstegte sild. Ingen anmærkninger.

Set dokumentation for modtagekontrol af ferske sild 30/5-18:

Temperatur - isning - kontrol for parasitter - sensorik. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret forholdsregler jf. risikoanalyse med henblik på at mindske risikoen for PAH under varmrygning. Der er rygeovne til såvel direkte som indirekte rygning. Når begge systemer er i brug foretages rygning af makrel og laks primært ved indirekte rygning, og sild ved direkte rygning. Det sikres, at eventuelle flammer ikke når produkter under rygning. Der er procedurer for nedskrabning af slagger o.lign. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opskæringslokale, råvare- og færdigvarekølerum, rygeafdeling, lagerområder og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens risikoanalyse, herunder udpegning af kritiske kontrolpunkter:

opbevaringstemperatur, opvarmning, kombination tid/temperatur samt nedkøling. Set risikoanalyse og procedurer for rygning, specielt PAH. Set kontrolplan. Ingen anmærkninger.

Set dokumentation for registrering af kritiske kontrolpunkter:

Temperatur i kølerum feb-maj 2018; kernetemperatur fiskefrikadeller og saltstegte sild samt nedkøling maj 2018; registrering af tid/temperatur sammenholdt med minimumskrav ved varmrygning af sid, makrel og laks uge 22.

Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret udvidede sporbarhedskrav for parti sild klargjort til rygning. Kontrolleret sporbarhedskrav animalske produkter, sildefileter og laksefileter, følgeseddel 30/5-18. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

04-06-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed