

# 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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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              |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Set håndtering af fødevarer i forbindelse med tørsaltning af laksesider. Ok Set, at de saltede laksesider lægges til modning i kølerum. Ok Set pakning af røgede laksesider i vacuumemballage og derfra videre i transportemballage, så de færdige fisk er klar til forsendelse i styroporkasser. Ok

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i frostlager. Ok

Kontrolleret temperatur i færdigvarekølerum. Ok

Råvarekølerum er tomt ved tilsynet, og er under rengøring. Det er kontrolleret, at temperaturen inden for en time er så langt nede, at det er forsvarligt at lægge friske isede fisk i kølerum.

Ok

Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask af hænder i produktionslokaler. I det ene lokale peges på opvaskesæbe, som sæbe til håndvask. Det er påpeget, at opvaskesæbe ikke er velegnet til hyppig vask af hænder. Forholdet betragtes som en bagatel på dette tilsyn

Kontrolleret at personer, der håndterer fødevarer er iført passende ren arbejdsbeklædning, og at person, som pakker de færdige koldrøgede laksesider er iført engangsforklæde, med henblik på at mindske risiko for krydskontaminering. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret lokaler og inventar. Både lokaler i anvendelse og lokaler, som ikke bliver anvendt tirsdag fremstår upåklagelige. Ok

Virksomheden oplyser, at man har søgt information om ekstra desinfektionsmiddel til virksomheden, så man kan skifte mellem to effektive og virksomme midler. I den forbindelse er der vejledt om, at virksomheden specifikt skal bede om et middel, som er effektivt mod Listeria. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret, at lokaler og inventar fremstår upåklagelige. Virksomheden kan fremvise en nyrenoveret slicer til røget laks. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens kontrolprogram og herunder analyseresultater for vand og produkter samt miljøprøver fra produktionsmiljøet. Ok. Det er



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

07-08-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

