

# Kontrolrapport

Virksomhed **Agersø Røgeri**

Adresse **Agersø Møllevvej 9B**

Postnr./By **4244 Agersø**

CVR-nr. **27655114**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>15-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Virksomheden ryger kun til egne virksomheder på øen.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaskefaciliteter samt håndteringen af fisk inden røgning og efter røgning. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om kun at anvende enegangs tørring ved håndvasken samt om desinfektion af udstyr der kommer direkte i berøring med fødevarerne. Virksomheden oplyser at fiskene transporteres i kasser fra kroen og til røgeriet og røgvarerne transporteres retur i plast kasser. Fiskene færdigøres på kroen så der ikke håndteres andet på lægning på riste inden røgning. Der anvendes bølgebrænde, rød eg eller bøg smuld. Der er så kort tilvirknings tid at personalet toilet ikke er relevant på stedet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af røg ovn og lokale. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at hvis der kommer meget sod vil det blive fjernet med en spartel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og udsyr i røgeri. Ingen anmærkninger.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Agersø Røgeri**

Adresse Agersø Møllevej 9B

Postnr./By 4244 Agersø

CVR-nr. 27655114

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogram. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at tilrette risikoanalysen så det stemmeroverens med røgning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.