

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Lille Røgeri**

Adresse Gudenåvej 48

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 32834914

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
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

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	
22-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 01-11-2017	
Dato 15-03-2016	
Dato 27-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået procedure for varmrøgning af fisk og virksomhedens procedure for måling af

kernetemperatur, samt virksomhedens procedure for

håndtering af fersk fisk til røgning og optøning, målt

opbevaring på kølejomfru, kølelager og frost opbevaring.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal

håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt

beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med

rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og

tørring af hænderne. Følgende er konstateret: der er en vask til

vask af fødevarer som anvendes til vask af hænder og der er en

vask ved opvask område. Der er ikke en selvstændig håndvask i

produktionslokaler. Virksomheden havde følgende

bemærkninger: det vil de få rettet op på. Indskærpelse

medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan

påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt om håndvask

i fødevarer virksomheder.

Det indskræpes, at letfordærlige fødevarer skal opbevares

ved max 5 ° C . Følgende er konstateret: krebsiale salat

produceret 21.8.2018 er opbevaret ved 9,9 ° C i køleskab målt

med kalibreret termometer. Målt temperatur i krebsiale salat

