

Kontrolrapport



Virksomhed **HYTTELS RØGERI A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Rømhøvej 2

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 52151015 Aut.nr. 7205

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
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 www.findsmiley.dk

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved produktion af ready to eat produkter, hvor der ikke må forekomme rekontamination efter salte- og røgeprocessen, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Der er ofret særlig fokus på personalets håndtering i forbindelse med pakning. Ok
Personalet er adspurgt om procedurer for sikring mod krydskontaminering, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsudstyr og lokaler, som anvendes til håndtering af koldrøgede fiskeprodukter. Ok

Der er på tilsynet spurgt ind til virksomhedens brug af desinfektionsmidler, og det oplyses, at man skifter mellem to forskellige desinfektionsmidler, som er effektive mod listeria. Ok

Adspurgt personale der udfører ATP kontrol til kontrol af rengøring hver morgen om procedure herfor, samt set ATP penne, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Lokaler og inventar i afdeling, hvor koldrøgede fiskeprodukter håndteres. Ok

Følgende er konstateret: Slicemaskine, afskinder, transportbånd og vejestationer er vel vedligeholdt. Lokaler til slicning, samt kølerum til koldrøgede produkter 6-7.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens har indplaceret produkter i fødevarekategori ikke stabiliseret eller styret vækst for røgvarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagning for miljøprøver til analyse for Listeria. Virksomheden udtager prøver på ugentlig basis, som analyseres med hurtigmetode i virksomheden. Derudover

Kontrolrapport

Virksomhed **HYTTELS RØGERI A/S**

Adresse Rømhøvej 2

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 52151015

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bliver der to gange årlig udtaget miljøprøver af eksternt laboratorium. Ok Virksomheden udtager miljøprøver mindst to timer efter påbegyndt produktion. Ok

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagningsplan for spiseklare fødevarer til analyse for *Listeria monocytogenes*. Der udtages løbende prøver af koldrøgede eller gravede produkter, der indsendes til undersøgelse i sæt af 5. Virksomhedens prøveplan foreskriver udtag af 5 prøver 1 gang pr måned, såfremt der er produktion af de pågældende produkttyper. Ok Virksomheden oplyser, at prøveintensiteten ikke var stor i foråret, da man af forskellige årsager kun havde en sporadisk produktion af koldrøgede lakseprodukter.

Der udtages prøver til analyse for kontrol af holdbarhed. Der er set resultater for bla. 4/1 2018 røget laks. Ok Der er vejledt konkret om, at såfremt der afviges fra den aftalte prøveplan, kan man med fordel lave en afvigerapport til dokumentation af begrundelse og evt. uddybende forklaring. Forholdet betragtes som en bagatelagtig overtrædelse på dette tilsyn

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Tilsætningsstoffer m.v.: Der er på tilsynet spurgt ind til virksomhedens brug af tilsætningsstoffer til de røgede fiskeprodukter. Virksomheden oplyser, at man producerer efter traditionelle metoder, og at man derfor ikke anvender tilsætningsstoffer til de røgede fisk. Ok

Kemiske forureninger: Der er på tilsynet spurgt ind til virksomhedens brug af laks fra Østersøen, hvor der kan være risiko for kemiske forureninger i fiskekødet. Det oplyses, at man kun arbejder med opdrættede laks fra Norge eller vildlaks fra Stillehavet. Ok
