

# 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              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat  | Betyder   |
|---|---|
| 1   | Ingen anmærkninger  |
| 2   | Indskærpelse  |
| 3   | Påbud, forbud eller tvangsbøder   |
| 4   | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget   |
|  | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Set håndtering af fødevarer i forbindelse med håndtering af lakseslicer, pakning af

lakseskiver og røgede makrelfiletter. Ok

Set håndtering af råvarer til røgede makrelfiletter. Ok

Kontrolleret at virksomheden har fokus på hygiejnisk

håndtering i forbindelse med håndtering af uemballerede

fødevarer. Ok

Kontrolleret at virksomheden har fokus på at minimere risiko for krydskontamination i forbindelse med produktion af ready

to eat produkter. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret lokaler og inventar med

særlig fokus på kølerum og andre våde lokaler. Virksomheden

kan fremvise, at deres "våde" lokaler har fået en reduceret

fugtighed i luften med det resultat at lokalerne har minimeret

kondens og risiko for skimmelvækst. Det er også tydeligt, at der

er langt mindre isdannelse ved porte i frostlagre, end hvad der

traditionelt kan forekomme i fiskeindustrien. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden kan fremvise

nyrenoverede gulve i køregang uden for køle- og frostlagre. Ok

Virksomhedens affugtningsanlæg viser en meget gunstig

indflydelse på kondensproblemer i både køle- og frostlagre. Ok

Der er konstateret en begyndende lysning under port i

ovennævnte køregang. Virksomheden oplyser, at man får en ny gummiliste etaleret inden lysningen udvikler sig til et problem.

Ok

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens

dokumentation for holdbarhedsvurdering af de røgede

produkter. Ok

Set virksomhedens dokumentation for kontrol med Listeria i

færdige røgede produkter. Virksomheden sender prøver til

eksternt laboratorium med henblik på at overvåge

produktionen. Ok

Set virksomhedens dokumentation for udført kontrol med

miljøprøver i produktionen. Det kan dokumenteres, at der to

gange årligt bliver foretaget miljøprøver af eksternt



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

04-03-2019

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **HYTTELS RØGERI A/S**

Adresse Rømøvej 2

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 52151015

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

laboratorium. Ok

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

Uddannelse i hygiejne: Der er spurgt ind til personalets uddannelse i hygiejne. Det oplyses, at de fleste medarbejdere har en hygiejneuddannelse, og at der foregår supervision af erfaren medarbejder, når der ansættes nye medarbejdere. Virksomheden kan fremvise liste over medarbejdere, som har modtaget hygiejneuddannelse. Ok

Mærkning og information: Set eksempler på etiketter på både varmrøgede og koldrøgede produkter. Ok  
Der er spurgt ind til virksomhedens holdbarhedsfastsættelse af de forskellige produkter. Ok

Godkendelser m.v.: Virksomhedens autorisation er af ældre dato, og der er lavet aftale om, at virksomheden fremsender diverse informationer om processer og egenkontrol til FVST med henblik på, at der bliver skrevet en opdateret autorisation af virksomheden. Ok

Emballage m.v.: Det er ved stikprøver kontrolleret, at virksomheden er i besiddelse af overensstemmelseserklæringer for diverse FKM- materialer:Guld- og sølvplader, vacuumfilm samt blå plastark.  
Ok