

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hasle Røgeri ApS**

Adresse **Søndre Bæk 20**

Postnr./By **3790 Hasle**

CVR-nr. **31755255**

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.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
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

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>27-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-08-2018	
Dato 01-08-2017	
Dato 01-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har egenproduktion af varmrøgede fiskeprodukter. Der produceres ikke koldrøgede produkter. Kontrolleret procedurer for rensning, saltning, tørring, rygning, håndtering af de røgede produkter, specielt procedurer til sikring mod krydskontaminering. Der anvendes eksempelvis handsker når varmrøgede produkter flyttes til bakker. Kontrolleret procedurer for opbevaring af færdigrøgede produkter. Alle produkter opbevares på køl ved max 5 grader C bortset fra hele røgede sild med skind, der på produktionsdagen opbevares uden for køl. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum, køleskabe og salgskøler. Ingen anmærkninger. Kontrolleret fastsættelse af holdbarhed. Røgede produkter der ikke sælges på produktionsdagen oparbejdes til buffet næste dag. Virksomheden oplyser, at ved salg over disk vejledes om holdbarhed max 5 dage. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for nethandel af hele røgede sild med skind. Røgede produkter forsendes i flamingokasser med is. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktions- og lagerlokaler, kølerum og frostrum samt inventar og udstyr. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hasle Røgeri ApS**

Adresse Søndre Bæk 20

Postnr./By 3790 Hasle

CVR-nr. 31755255

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionslokaler, inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har medtaget *Listeria monocytogenes* i risikoanalysen. Kontrolleret at der er udpeget kritiske kontrolpunkt, opvarmning og nedkøling samt oversigt over tid/temperatur ved varmebehandling under 75 grader C. Set dokumentation for opvarmning/nekøling april-august 2019. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed samt obligatoriske forbrugeroplysninger af et parti frosne makrelfileter, opbevaret i frostrum. Ingen anmærkninger. Kontrolleret udvidede sporbarhedskrav til fisk, samme parti.