

Kontrolrapport



Virksomhed **Årsdale Silderøgeri ApS**

V/ Henning Jensen

Adresse **Gaden 2**

Postnr./By **3740 Svaneke**

CVR-nr. **28478283**

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.	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, 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	
06-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 28-08-2018	
Dato 23-07-2018	
Dato 17-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, emfang og fedtfilter produktionslokalet og røgeriområdet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Røgeriområdet og produktionslokalet og Lager med køle- og fryserum.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. vedr. vedligeholdelse af virksomhedens inventar og lokaler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

