

Kontrolrapport



Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837 Aut.nr. 4919

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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
	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: Kontrolleret flow under produktion af stegte sild, herunder adskillelse af rå og spiseklar fisk. Kontrolleret adskillelse af rå og spiseklare fødevarer i kølerum ved butik. Kontrolleret opbevaring af ferske fiskevarer samt is i råvarekølerum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejneprocedurer for personale herunder regler for skift af arbejdstøj. Ingen anmærkninger.

Set dokumentation for virksomhedens kontrol af isning og for parasitter ved modtagelse af fersk fisk. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for håndtering og bortskaffelse af affald. Al affald incl animalske biprodukter, bortskaffes ved forbrænding. Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af affald i container. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokaler, kølerum, frostrum, lagerlokaler samt inventar. Færdigvarekølerum og frostrum er totalrenoveret. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens kontrolplan. Kontrolleret virksomhedens dokumentation af udpegede kritiske kontrolpunkter, set dokumentation april-juni 2019 for: Modtagelse af ferske fisk, køleopbevaring, varmebehandling (tid/temperatur ved varmrøgning), nedkøling. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed og mærkningsoplysninger for ferske frosne makrelfileter, modtaget 17/6-19. Ingen anmærkninger. Kontrolleret krav til udvidede sporbarhedsoplysninger samme parti.