

Kontrolrapport

Virksomhed **Ærøskøbing Røgeri**

Adresse **Ærøskøbing Havn 15**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

CVR-nr. **50942112**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
04-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-05-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 10-08-2018	
Dato 06-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fortsat et køleskab og en kummefryser stående i gårdanlægget, men det er ikke i brug og virksomheden har indkøbt plader til opsætning af skadyrssikret rum omkring køleskab og fryser.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: Virksomheden har taget kontakt til Teknologisk Institut i Århus for at kunne fremskaffe dokumentation for at det ikke er nødvendigt at nedkøle varmrøgede laksestykker og pebermakrel efter endt varmebehandling på under 3 timer. Virksomheden har en total holdbarhed på 48 timer, hvoraf de 2/3 dele er på køl.

Virksomheden opbevarer fortsat flere bakker med laksesider og pebermakrel uden nedkøling ved stuetemperatur i salgsområdet. Temperatur med kalibreret luftføler måles til 22,6 grader i salgsområde. Røget laksestykke måles med kalibreret indstikstermometer til 24,1 grader i salgsområde. Røget pebermakrelstykke måles til 22,4 grader med kalibreret indstikstermometer i samme salgsområde. Personalet forklarer, at røgvarerne kom ud af røgovnen omkring middag i dag, og det som er tilbage efter salg sættes på køl til aften ved lukketid.

