

Kontrolrapport



Virksomhed **Einar Christensens Fiskerøgeri**

side 1 af 1


Adresse Pakkerivej 16

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 24978974 Aut.nr. 7239

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

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået lokaler for i rækkefølgen for produktflow for at kontrollere beskyttelse for forurening, OK. Dog er der bemærkning til at fødevarer er placeret i kategori styret vækst af listeria, uden at der er sikret mod risiko for indslæbning af listeria bakterier når man går udefra og ind i lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens indplacering af produkter i produktkategorier i HACCP plan for listeriabakterier. Koldrøgede produkter var indplaceret i kategori 1,2 styret vækst. Prøveudtagningspanen var ikke i overensstemmelse med nationale retningslinjer i Alt om listeria på www.fvst.dk, idet der kun blev udtaget hurtigprøver af produktionsmiljø og ikke svaberprøver med gaze over større overflader. Der var samtidig ikke skriftlige gode arbejdsgange der begrænsede muligheden for introduktion af Listeria bakterier i produktionsmiljøet, idet beskæftigede i produktionen bevæger sig udendørs og ind i arbejdslokaler, uden der skiftes fodtøj. Overtrædelsen vurderes som bagatelagtig ved dette tilsyn. Vejledt konkret om vejledning om prøveplan der kan findes på Alt om Listeria på hjemmesiden, vejledt om at indplacering i kategori 1,2 kræver prøver miljøprøver der følger nationale retningslinjer og at gode arbejdsgange der begrænser muligheden for indtroduktion af Listeria, skal være skriftlige, og der henset til virksomheden grundplan bør omfatte en grundig tegning af lokaler og udearealer og indtegnes samtlige flow af personale, produkter, rengøringsartikler, emballager m.v. Virksomheden fortæller at man vil tage fornyede produktprøver, og genberegne vækstmuligheder med matematisk model, og se nærmere på om man vil vælge en holdbarhed der ligger inden for kategori 1,3 eller indenfor 1,2 styret vækst.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-09-2019

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed