

Kontrolrapport



Virksomhed **Nexø Gamle Røgeri**

V/Troels Pedersen

Adresse Stenbrudsvej 22

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 30019466

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	
02-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 15-08-2018	
Dato 25-09-2017	
Dato 16-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejneprocedurer herunder procedurer til sikring mod krydskontaminering ved fremstilling af kold- og varmrøget fisk: Optøning -filettering-saltning-røgning-afkøling-emballering-køleopbevaring. Kontrolleret procedurer for opbevaring af færdigrøgede produkter. Koldrøgede produkter opbevares på køl. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om, at hele varmrøgede fisk med skind må sælges til dagens salg ved højst 25 grader. Varmrøgede fisk i uden skind må sælges i max 3 timer uden køling. Hvis virksomheden ønsker at opbevare andre arter af uemballerede røgede fiskevarer ved stuetemperatur, skal virksomheden fremvise en risikovurdering der dokumenterer, at dette ikke medfører sundhedsfare. Virksomheden oplyser, at salg af varm- og koldrøgede fiskevarer nedsættes fra 30 dage til 21 dage fra fremstillings tidspunktet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, inventar og udstyr. Udstyr, der kommer i kontakt med spiseklare fiskevarer (fade, skåle, skærebrætter) vaskes i opvaskemaskine. Kontrolleret virksomhedens procedurer ved anvendelse af desinfektionsmidler (særsilt proces og afskylning med rent vand). Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

