

# Kontrolrapport



Virksomhed **Frederiksværk Røgeri**

Detailbutik

Adresse Havnelinien 11

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 34107866

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	1

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

16-09-2019



## Tidligere kontrol

Dato 14-11-2018	
Dato 12-03-2018	
Dato 26-07-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i butik, produktion og lager. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter samt isning af fersk fisk. Faciliteter til hygiejnisk håndvask, herunder varmt og koldt vand, sæbe og engangs papir. Gennemgået produktion og indfrysning af gravedt laks - ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: virksomheden anvender clorin til desinfektion i produktionen - engang i mellem. Virksomheden oplyser at de ikke vidste at de skulde anvende godkendt middel. Vi vil Købe noget nyt i morgen der er godkendt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for anvendelse af godkendt desinfektions middel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opskærings rum med inventar, butik med inventar, lager, varmt køkken med inventar og opvaske faciliteter.

Vejledt om renholdelse af blæserriste i fiske kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Butik med inventar, varmt køkken med inventar samt opskærings lokale med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Frederiksværk Røgeri**

Detailbutik

Adresse Havnelinien 11

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 34107866

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Dokumentation på varemottagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 1/1-2019 til dags dato. Virksomhedens overflade og indstiks termometer.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler dokumentation på alle punkter i marts, samt enkle målinger i februar, og maj. Virksomheden oplyser at de vil få bedre styr på det med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at følge dokumentations frekvensen i egenkontrolprogrammet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Vejledt konkret om mærkning med holdbarheds dato efter optøning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde).

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fremvist dokumentation for 1/3-reglen for perioden fra 1/1 - 30/6-2019. Dokumentationen vurderes at være tilstrækkelig dokumentation for, at virksomheden opfylder betingelserne for levering af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder efter 1/3-reglen, hvis leveringerne fortsætter i passende omfang. Virksomheden har oplyst, at regnskabsåret løber i perioden 1/1-31/12-2019h.

Andet: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed på Multe.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---