

Kontrolrapport

Virksomhed **Det gamle Røgeri**

Detailsalg

Adresse Kuttergade 7

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 27741541

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 |

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 | |
| 03-10-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 07-05-2019 | |
| Dato 04-09-2018 | |
| Dato 13-06-2018 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og køledisk. Kontrolleret virksomhedens procedurer i forbindelse med produktion af kold og varm røget laks, herunder opbevaring af råvare, håndtering under produktion, nedkøling, holdbarhedsvurdering samt færdigvarer. Vejledt generelt om vækst af Listeria herunder at den kan vokse under 5 grader og i vakuumpakket produkter. Under tilsynet blev virksomheden vejledt om "Alt om Listeria" på www.fvst.dk samt udleveret fakta blad om fokus på Listeria.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale herunder kølerum, slicer, vægte samt gulvafløb/gulvrister. Kontrolleret desinfektionsmiddel er godkendt af Fødevarestyrelsen samt rengøring og desinfektion foregår i 2 adskilte arbejdsgange. Vejledt generelt om skift mellem 2 desinfektionsmidler da Listeria kan blive modstandsdygtig over for et middel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde samt kølerum, gennemgået plan for årlig vedligeholdelse af gulve og enkelte overflader med rust på røremaskine. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Det gamle Røgeri**

Detailsalg

Adresse **Kuttergade 7**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **27741541**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, hvor der er taget stilling til sygdomsfremkaldende bakterier b.l.a. Listeria.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling siden sidste tilsyn til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Vejledt generelt om regnskabskrav ved salg af animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder herunder 1/3 dels reglerne.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

03-10-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift