

Kontrolrapport

Virksomhed **Ærøskøbing Røgeri**

Adresse **Ærøskøbing Havn 15**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

CVR-nr. **50942112**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	4
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	
04-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 04-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 23-05-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 10-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for procedure og arbejdsgange for at hindre krydskontaminering (bl.a. listeria) via udstyr og lokaler, herunder produktionsflow, adskillelse mellem udstyr anvendt til fersk fisk og spiseklare produkter, samt opdeling af lokaler sådan at fersk fisk og spiseklare produkter ikke håndteres i samme lokale. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af rå varer og spiseklare varer både i butik og på lager, ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for produktion af røget ål, herunder varemodtagelse, opbevaring, saltning, røgning, udskæring og vakuumpakning, samt fastsættelse af 8-14 dages holdbarhed, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om opbevaring og adskillelse af fødevarergrupper. Generelt vejledt om Listeria, herunder vækstbetingelser, dannelse af biofilm, samt risiko for krydssmitte til andre produkter. Generelt vejledt om mulige løsningsforslag til opbevaring af røgede hele ål i vaskbare kasser, sådan at krydskontaminering undgås. Virksomheden har fremvist godkendt desinfektionsmiddel. Generelt vejledt om renholdelse af lokaler og udstyr, samt desinficering om nødvendigt, herunder koncentration og virketid.

Kontrolrapport

Virksomhed **Ærøskøbing Røgeri**

Adresse **Ærøskøbing Havn 15**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

CVR-nr. **50942112**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for implementerede nedkølingsprocedure for varmbehandlede røgede fiskevarer fra 65 til 10 grader på max 3 timer. Virksomheden har redegjort for placering af varmebehandlede røgede fiskevarer i køleskab eller i kølemontre efter endt varmebehandling, samt at virksomheden løbende foretager stikprøvekontrol under nedkølingsprocessen, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse og desinficering af lokaler og udstyr bl.a. med henblik på at undgå Listeria i virksomheden, herunder procedure for at rengøring og desinficering er to adskilte arbejdsgange.

Kontrolleret rengøring i produktionslokale og i butikken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler til håndtering af fersk fisk, herunder stålbord, stålkar på hjul, gulv samt væg og vinduesparti langs stålbord.

Generelt vejledt om at lokaler hvor der opbevares fødevarer skal holdes i god stand. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til løbende udbedring af slidtage på udstyr og lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse nævner bakterier i forbindelse med varmebehandling og nedkøling. Endvidere har virksomheden implementeret gode arbejdsgange for at sikre mod krydssmitte med Listeria mellem ferske fiskeprodukter og spiseklare fiskeprodukter, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om mulighed for at udbygge virksomhedens risikoanalyse, sådan at denne specifikt nævner Listeria monocytogenes samt vurdering af holdbarhed. Generelt vejledt om risikoanalyse og egenkontrol. Konkret vejledt om at der findes egenkontrolprogram på www.fvst.dk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Bødeforelæg fremsendt.

Følgende er konstateret: Anvisninger vedrørende ophængning af kontrolrapport er ikke efterkommet. I indgangen til virksomheden hænger kontrolrapporten fra d. 23.05.2019. Virksomheden skulle have ophængt den seneste kontrolrapport fra d. 04.07.2019.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det har jeg misforstået. Jeg troede ikke den skulle ophænges, så den ligger derhjemme.

