

Kontrolrapport



Virksomhed **SCHAK NIELSEN OG SØNS RØGERIER**

APS


Adresse **Atletikvej 19**

Postnr./By **9230 Svenstrup J**

CVR-nr. **32329012** Aut.nr. **7302**

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

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sæbe og aftøringsmidler ved håndvask, der var ingen produktion af røgvarer ved kontrolbesøget, opbevaring af fiskevarer samt andre varer på kølelager for færdigvarer samt for råvarer, samt opbevaring af fødevarer på frostlager, analyseresultater af prøver udtaget i november 2019 for listeria monocytogenes var alle negative, modtagekontrol af fødevarer i perioden november 2019.

Vejledt generelt om at der bliver opsat flere reoler i frostlager, således rengøring og overskuelig lettes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I kølelager for færdigvarer var der begyndende sorte pletter i loft samt fuger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringen bliver intensiveret herfor.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kølelagre og frostlager, samt løftehund.

Vejledt konkret om at der i færdigvarekølerum bliver renoveret fuger samt eventuelt at fuge ved samlinger. Endvidere vejledt omkring rust på løftehund.

Vedligehold af personaletoilet, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram er næsten revideret, dette vil blive gennemgået ved næste kontrolbesøg.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at mærkning af fiskevarer der stod på råvarelager var korrekt mærket.

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

Vejledt konkret om at virksomheden skal lade sig registrere til salg detail i forbindelse med butik.

29-11-2019

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift