

# 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                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**05-12-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 03-10-2019 |  |
| Dato | 07-05-2019 |  |
| Dato | 04-09-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum til produktionskøkken herunder adskillelse af fødevarer for at undgå krydsforurening,ok. Kontrolleret at fersk fisk er vel iset i råvarekølerum og salgsdisk,ok. Kontrolleret procedurer for koldrøget og varmrøget fisk. Herunder temperatur under røgning og rygetid, ophold uden for røgovnen ved afkøling og nedkølingsprocedurer og pakning,ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, røgeri, lokaler til udskæring af fisk og stegning af bla. fiskefrikadeller, råvarekølerum, færdigvarekølerum og salgsområde,ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturen, opvarmningskontrol, nedkølingskontrol og revision af egenkontrolprogrammet. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Det gamle Røgeri**

Detailsalg

Adresse Kuttergade 7

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 27741541

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne, handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde for fersk torsk og rødspætter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: plastik handsker til fersk fisk og fede fisk. Bambusbåde til dressing.