

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	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
 Ekstra kontrol Kædekontrol
 Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgået virksomhedens procedure for opvarmning og nedkøling af røgvarer, herunder styring af temperatur ved indstikstermometer.

Gennemgået virksomhedens procedure for personlig hygiejne. Set opbevaring af fersk fisk på køl, herunder at fiskene er tilstrækkelig iset.

Set dokumentation for test af vandkvalitet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set renholdelse af virksomhedens lokaler udenfor produktion, herunder gennemgået procedure for rengøring og desinfektion af kasser til røgvarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning af virksomhedens lokaler, samt gennemgået fremtidig vedligeholdelse af gulv i kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse i forhold udpegning og frekvens på CCP. Virksomheden har flere CCP'er, set dokumentation af disse for januar mdr. Vejledt om skriftlig opdeling af CCP'er så det er synlig hvilke der dokumenteres i detail afdelingen og hvilke der dokumenteres i engros afdelingen.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Set at virksomhedens anvender salt af fødevarer kvalitet. Virksomheden oplyser at de ikke anvender tilsætningsstoffer.

Emballage m.v.: Vejledt om at forny datablade på emballagevarer der bruges i produktionen.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

29-01-2020

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed