

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Flow under produktion herunder adskillelse af råvarer og færdigvarer.

Procedure for optøning.

Opbevaring af råvarer og færdigvarer på køl.

Set prøvesvar på listeria i røget laks.

Udtaget miljøprøver til kontrol af listeria i forbindelse med prøveprojekt.

At virksomheden bruger godkendt desinfektionsmiddel.

Virksomhedens procedure for sensorisk bedømmelse af råvarer.

Procedure for reklamationer og returvarer. Virksomheden oplyser at de ikke har haft en tilbagetrækning siden sidste kontrolbesøg.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende

lokaler/udstyr: kølerum, røgrum, produktionslokaler til råvarer samt slicerum herunder gulv samt udstyr såsom riste, stativer, kar, kasser.

Kontrolleret rengøring af afløb og hylde med spyd

Følgende er konstateret: ved kontrol af afløb ses disse beskidte og virksomheden oplyser at de ikke har en fast procedure for rengøring af disse. Ved kontrol af rengøringsprocedure for hylde med spyd til brug ved røgning findes denne mangelfuld. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder. Vejledt generelt om rengøringsmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for *Listeria monocytogenes*. Virksomhedens procedure for prøveudtagning for miljøprøver til analyse for *Listeria*. procedure for tilbagetrækning. Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-08-2020

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

