

Kontrolrapport



Virksomhed **Einar Christensens Fiskerøgeri**

side 1 af 1

Adresse Pakkerivej 16

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 24978974 Aut.nr. 7239

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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
 Ekstra kontrol Kædekontrol
 Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret dokumentation, for mikrobiologiske kriterier, histamin og listeria, OK. Kontrolleret dokumentation for vandprøver, OK. Kontrolleret styring af fremmedlegemer, allergener, pah og procesforurening OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af arbejdslokaler, opbevaringslokaler og personalefaciliteter, OK. Virksomheden oplyser at lager til hjælpeprodukter, og frostlager, står for ændring, herunder nyt frostlager, og etablering af automatisk temperaturregistrering, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse stikprøvevis for listeria, indplacering af produkter i kategori 1.2, dog 1,3 for laksesalat. Kontrolleret plan og kontrol for miljøprøver og produktprøver OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret offentliggørelse af kontrolrapport på hjemmeside, OK.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret hygiejneuddannelser, og uddannelse i egenkontrol, for de relevante funktioner stikprøvevis OK.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning med allergener, der anvendes ikke andre specifikke allergener end de forskellige fiskearter. Fisken er mærket som fiskeart, og fremhævet med stort, i ingredienslisten.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomheden er indrettet i overensstemmelse med hygiejneforordningen, OK. i forbindelse med fornyelse af virksomhedens autorisation. Der er gennemgået samtlige lokaler virksomheden består af, OK.