

Kontrolrapport



Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

side 1 af 1

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837 Aut.nr. 4919

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fersk fisk i råvarekølerum. Kontrolleret opbevaring af færdigrøgede fiskevarer i færdigvarekølerum. Kontrolleret håndtering af fersk fisk (sild, laks) under produktion. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fersk fiskefars og spiseklare fødevarer i kølerum ved restaurant/produktionsrum. Den ferske fiskefars opbevares i bakker, dækket med film. Kølerummet er delt op i engros- og detaildel. Kontrolleret temperatur af ferske fiskefars. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring og beskyttelse af fiskefrikadeller i frostrum. Opbevares i plastbakker, beskyttet ved afdækning i form af fedttæt papir. Ingen anmærkninger.

Set virksomhedens dokumentation partier modtaget 3/6, 8/6 og 17/6 for kontrol af isning, parasitter og sensorik. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokaler, råvarekølerum, færdigvarekølerum, frostlager røgeafdeling, lagerområder. Kontrolleret rengøring af inventar, gryder, redskaber. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for rengøring og desinfektion af inventar. Efter rengøring foretages desinfektion med klor og efterfølgende afskylning med vand. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret periodisk rengøring af produktions- og lagerlokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens dokumentation for opvarmning og nedkøling af fiskefrikadeller, dokumenteret dagligt perioden 17-25/6. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhedskrav, animalske fødevarer, parti sild i produktion. Følgeseddel dateret 25/6. Ingen anmærkninger. Kontrolleret udvidede sporbarhedskrav til fisk, samme parti.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret Virksomhedens CVR-nummer og virksomhedens fødevareaktiviteter sammenholdt med virksomhedens autorisation. Ingen anmærkninger.



26-06-2020

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed