

Kontrolrapport



Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837 Aut.nr. 4919

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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
	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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af uindpakket fersk fisk og røgede, spiseklare fiskevarer i hhv råvarekølerum og færdigvarekølerum. Kontrolleret adskillelse af saltstegt sild klargjort til stegning og spiseklare fødevarer i kølerum ved produktionskøkken. Kontrolleret at saltstegt sild og stegte fiskerikadeller på frostlager er beskyttet mod kontaminering. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for temperaturstyring under rygning samt tabel over sammenhæng til/temperatur. Der ryges ved kerntemperaturer over 60 grader C, ikke under 1,5 timer.

Ingen anmærkninger.

Set dokumentation for overholdelse af mikrobiologiske kriterier for *Listeria monocytogenes*. Der er i 2020 udtaget svaberprøver 3 gange á 6 prøver, under produktion og incl. afløb samt 2 prøvesæt á 5 prøver af hhv. koldrøget laks og røget ål. *Listeria* er ikke påvist i de undersøgte prøver. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af opskæringslokale, rygeafdeling, produktionskøkken, råvare- og færdigvarekølerum og lagerområder. Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr og inventar, herunder net til rygning (udført i rustfri stål). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret skadedyrssikring af produktions- og lagerlokaler. Set besøgsrapport skadedyrsbekæmpelsesfirma 8/9-20. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentation uge 12-41, ugentlige prøver for tid/temperatur ved rygning af fisk. Set dokumentation for nedkøling samme periode. Set dokumentation juni-september 2020 for opbevaringstemperatur i kølerum. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning og information af ikke færdigpakke fiskefrikadeller, som leveres til andre detailvirksomheder. Alle leverancer er forsynet med mærkat med autorisationsnummer, ingrediensliste herunder allergener samt holdbarhed. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Stikprøvevis kontrolleret at emballage er egnet



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

06-10-2020

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til formålet. Set overensstemmelseserklæring og anvendelsesområde for 560 ml bægre der anvendes til emballering af kryddersild. Ingen anmærkninger. Kontrolleret sporbarhed samme emballage, set faktura. Ingen anmærkninger.