

Kontrolrapport



Virksomhed **Søgaards Gårdbutik**

Adresse **Nørholmsvej 207**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **42782653**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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	

Denne kontrol, dato	
27-04-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 04-04-2019	
Dato 26-09-2017	
Dato 06-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Afhentning af vare ved slagteri sker i køletrailer. Røgvare fremstilles ved koldrøgning, efter endt rygning bortskæres evt. misfarvninger og sod dryp.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Opskæringsrum og butik fremstod rent.

Røgeovn og tilhørende lokale fremstod rent, ophængristen i røgeovn er dog belagt med sod, den bør skrubes ren for løst og dråbe formet sod.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for klargøring af produkter til røgning. Den er fundet dækkende og angiver hvorledes der minskes mulighed for dannelse af PAH på og i de færdige røgede produkter.

Kontrolleret: Dokumentation for temperatur, for opbevaring på køl.

Følgende er konstateret: Der er perioder hvor der ikke dokumenteres, grundet at kølerum ikke er i drift, tomt for vare.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om fastsættelse af frekvens for dokumentation



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Søgaards Gårdbutik**

Adresse **Nørholmsvej 207**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **42782653**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af opbevarings temperature for køl og frost. Vejledt om at der noteres på skema når kølerum er tom og ude af brug.

Kemiske forureninger: Følgende er konstateret: Der bruges indirekte varmekilde og der anvendes bøgesmuld, til røgningen. Røgningen sker ved koldrøgning, hvor temperaturen holdes under 25C i røgkammeret. Processen er med til at minimere dannelsen af PAH.