

Kontrolrapport

Virksomhed **Einar Christensens Fiskerøgeri**

Adresse Pakkerivej 16

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 24978974 Aut.nr. 7239

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

 **Miljø- og Fødevareministeriet**
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Ved udpakning af mellememballage med varmrøget lange til fremstilling af fiskesalat, var træpalle med yderemballage, karton, placeret i arbejdslokalet ved siden af blandeudstyr, med åbne fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at træpaller og sekundær emballage bør placeres udenfor lokale, eller i klart særskilt område, i dette tilvælde f.eks. i forrum og kun inderemballage tages ind i arbejdslokale.

Kontrolleret hygiejne under pakning af afkølet røget fisk i pakkelokale, OK. Kontrolleret temperatur af nedkølede røgede fisk før pakning, OK. Kontrolleret temperatur af røget fisk under opbevaring, OK. Kontrolleret at der ikke ophobes affald i arbejdslokaler, OK.

10-06-2021

Dato

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift