

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hasle Røgeri ApS**

Adresse **Søndre Bæk 20**

Postnr./By **3790 Hasle**

CVR-nr. **31755255**

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	
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		
<b>13-07-2021</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	11-05-2021	
Dato	23-09-2020	
Dato	19-08-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange ved varmrøgning af fiskeprodukter, sild, laks, makrelfileter, rejer. Røgning foregår efter traditionel metode i 2 tempi: tørring og efterfølgende røgning..

Virksomheden har gode arbejdsgange med henblik på forebyggelse af dannelse af PAH. Der bruges rent elletræ til varmrøgning. Rygeprocessen observeres kontinuerligt. Det sikres ved manuel tilsætning af vand at hindre flammedannelse og begrænse rygetemperaturen. Rygetid afpasses størrelsen af produkter. Produkter ophænges med god afstand til brændet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens procedurer for renholdelse af rygeovne. Der foretages nedskrabning iflg plan. Kontrolleret rengøringsprocedurer for rengøring af net der bruges som underlag for fiskeprodukterne under røgning.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for minimering af dannelse af PAH under røgning: Procedurene er udformet som generelle anbefalinger, som ikke i alle tilfælde er aktuelle i virksomheden. Virksomheden har imidlertid gode arbejdsgange. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Varmrøgning er udpeget som kritisk kontrolpunkt. Set dokumentation april-juli 2021 for ugentlige målinger. OK.