

# 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	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.	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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              |   |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og isning af ferske sild, håndtering ved klargøring, herunder tørring af ferske sild til rygning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret adskillelse af ferske fisk og fiskefars og spiseklare fødevarer i kølerum til forebyggelse af krydskontaminering.

Fiskefars fremstilles i produktionslokale i engros og filmes inden det i stativer køres i kølerum. Kontrolleret temperatur af fiskefars (max 2 grader C). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for fremstilling af kryddersild.

Kryddersild fremstilles tidsmæssigt adskilt fra anden produktion. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for kontrol af parasitter, set dokumentation ved varemottagelse for temperatur, isning, parasitter og sensorik. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret affaldshåndtering. Al affald, herunder fraskær fra fisk, bortskaffes som dagrenovation. Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af affald i container. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mikrobiologiske kriterier. Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en prøveplan for kontrol af Listeria, herunder program for undersøgelse af svaberprøver og produktprøver. Produktprøver med holdbarhed over 5 dage undersøges for Listeria i 25 gram i 5 prøver (kvalitativ undersøgelse), fersk røget laks når der produceres (1-2 gange årligt). Der udtages ikke produktprøver af varmrøgede fiskevarer, der gives under 5 dages holdbarhed, men der udtages svaberprøver i relevante produktionsområder - primært færdigvareafdeling - 4 gange årligt. Set resultater af analyser 2021. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokaler, røgeafdeling, råvare- og færdigvarekølerum, lagerområde, inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens dokumentation maj-august 2021 for modtagekontrol, opbevaringstemperatur, rygetemperatur og -tid, opvarmning



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

27-08-2021

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

stegning, nedkøling. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed animalske fødevarer for parti ferske 250 kg sild, følgeseddel 26/8-21. Kontrolleret udvidede sporbarhedskrav, samme parti. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt og autorisation.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mængdeberegning på baggrund af recept af benzoesyre og sorbinsyre ved produktion af gammeldags modnet sild samt anvendelse af ascorbinsyre samme produkt. Ingen anmærkninger.