

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Røgeriet, Egtved ApS**

Adresse **Aftensang 3**

Postnr./By **6040 Egtved**

CVR-nr. **41444770**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| 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 |   |
|  | Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022                          |

| Kontroltype og -aktivitet                          |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato               |  |
| <b>21-07-2022</b>                 |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>          |  |
| Dato 20-05-2022                   |  |
| Dato 09-03-2022                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |
| Dato 16-07-2020                   |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering i forbindelse med opskæring af ½ gris samt kontrolleret opbevaringstemperaturer i køle- og frostrum og kølemontre og salgsdisk i butik. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køle- og frostrum, opskærings / pølsemageri lokale, køkken samt butik og salgsdisk, herunder rengøring af lynhakker, pølsestopper, opskæringsborde, opvaskemaskine og udstyr i køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden fra sidste tilsyn til d.d. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedurer for oplysning af ingredienser og allergener i produkter produceret og udbudt til salg i virksomheden. Ingen anmærkninger.

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed