



Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837 Aut.nr. 4919

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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen, koldrøget laks og varmrøgede fiskeprodukter.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarer kategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen, koldrøget laks kategori 1.2, ikke styret vækst og varmrøgede eller stegte fiskevarer kategori 1.3, max 5 dages holdbarhed.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter *Listeria monocytogenes*.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for koldrøget laks og for prøver fra produktionsmiljøet.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver, koldrøget laks, har udtaget det korrekte antal delprøver (5), som er blevet undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode. Metoden er angivet som en NorVal valideret medtode.

Virksomheden har foretaget udtagning af alle miljøprøver med vatpind. Givet konkret vejledning til virksomheden om udtagning af svaberprøver iflg vejledning på *Listeria*-site på Fødevestyrelsens hjemmeside, f.eks. gazetampon på store overflader, vatpind hvor det er svært at komme til.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af produktprøver og miljøprøver, undersøgt for

05-08-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Listeria] i januar til august 2022. Der har ikke været påvist Listeria i de udtagne prøver.

Virksomheden var usikker på opfølgning på fund af eventuelle positive miljøprøver for Listeria på produktberørende flader. Vejledt om at procedurer skrives ind i egenkontrolprogrammet. Der er vejledning på Listeria-site på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Virksomheden vil tage kontakt til egenkontrolkonsulent.

Kontrolleret rygeprocedurer, tid/temperatur for fremstilling af røgede fiskevarer, herunder rejer. . Set dokumentation for tid/temperatur juli 2022. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

05-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk