

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hasle Røgeri ApS**

Adresse **Søndre Bæk 20**

Postnr./By **3790 Hasle**

CVR-nr. **31755255**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	

Denne kontrol, dato	
<b>19-10-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-07-2022	
Dato 13-07-2021	
Dato 11-05-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der foregik ikke rensning af fisk og der var ikke ferske urensede isede fisk i virksomheden ved kontrolbesøget.

Virksomheden oplyser, at man modtager ferske, isede sild med henblik på rygning. Rensningsprocedurer gennemgås.

Virksomheden oplyser, at man kender parasitter, men at det ikke har været oplevet som et problem.

Informationsmateriale uarbejdet af Fødevarestyrelsen, hvor der redegøres for betydning af parasitter, herunder fotos, blev udleveret til virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse forholder sig til parasitter i fisk, herunder hvilke foranstaltninger (frysning tid/temperatur), der er nødvendige ved koldrygning af fisk.

Virksomheden foretager alene varmrøgning af fisk, hvor der opnås en kernetemperatur over 60 grader C, hvorved eventuelle parasitter elimineres. Opvarmning er udpeget som et kritisk kontrolpunkt, som dokumenteres. Ingen anmærkninger.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed