

Virksomhed **HYTTELS RØGERI A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Rømhøvej 2

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 52151015 Aut.nr. 7205

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger i forbindelse med Kontrol Kampagne

'Kontrol af mikrobiologiske kriterier':

-At virksomhedens prøveplan er dækkende for

virksomhedens aktiviteter.

-At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er

omfattet af mikrobiologiforordningen mht.

fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier, hermed spiseklare produkter og Listeria.

-At virksomheden har indplaceret fødevarerne i relevant

fødevarer kategori i forhold til Listeria (hermed 1.2.b).

-Om der indgår udtagning af miljøprøver.

- At virksomheden – med en acceptabel frekvens – udtager

prøver til kontrol af overholdelse af relevante

mikrobiologiske kriterier efter mikrobiologiforordningen til

verifikation af egenkontrollen, hermed Listeria M.

- At prøvefrekvensen er fastsat i relevant omfang i forhold

til produktionen.

- Kontrolleret virksomheds prøveudtagningsmetode for analyse

af Listeria M.

- At virksomheden sikrer sig, at de prøvetagnings-

og analysemetoder, der anvendes, opfylder kravene

imikrobiologiforordningen.

- At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver har

udtaget det korrekte antal delprøver, og de analyseres efter det

korrekte kriterium.

- At det laboratorium, der foretager analyser til kontrol af

kriterier, er akkrediteret. Kontrolleret at metoden, der angives

på analyseattesten, er en akkrediteret metode.

- At analyseresultater og eventuelle korrigerende handlinger

foreligger. Virksomheden vil tilføje korrigerende handlingerne i

deres egenkontrolprogram i tilfælde af fund af Listeria i miljøet.

- At virksomheden dokumenterer resultaterne af

kriterieanalyserne.

- At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive

Fødevestyrelsen

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

28-10-2022

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **HYTTELS RØGERI A/S**

Adresse Rømhøvej 2

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 52151015

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

miljøprøver for listeria, som den selv analyserer. Virksomheden vil gøre disse procedure skriftlige.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger i forbindelse med Kontrol Kampagne 'Kontrol af fiskeparasitter':

- Virksomheden har demonstreret visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin: rensning og filetering

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

-Hygiejne under produktion eller oplagring.

Følgende er konstateret: ved køleanlægget i kølerum 5 kan ses dannelse af kondens (enkelte dropper).

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

- Sensorisk bedømmelse af fisk.

-Temperatur, køle- fryserum

- Personlig hygiejne og helbred

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: alle.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: alle. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol:

Kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af synlige fiskeparasitter i forbindelse med Kontrol Kampagne 'Kontrol af fiskeparasitter':

-Virksomheden har dækkende skriftlige/mundtlige procedurer for kontrollen af synlige parasitter, og de kan redegøre for procedureerne ved en demonstration.

-Virksomhedens procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer.Produkterne bliver enten frosset eller varebehandlet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmbehandling af røglaks i oktober måned.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger:

-Forbrugeroplysninger: Fangstområde, handelsbetegnelse og latinske navn, produktionsmetode, fangstredskab.

-Mærkning

Fødevarestyrelsen

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

28-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HYTTELS RØGERI A/S**

Adresse Rømmøvej 2

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 52151015

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for 'jomfru fiber pap guld', herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), udsteder af erklæring og underskrift.

Fødevarestyrelsen

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

28-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift