

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fiskerøgeriet I/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Vellingvej 55

Postnr./By 8654 Bryrup

CVR-nr. 25505255 Aut.nr. 6671

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.	
Kemiske forureninger	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Røgning (varmrøgning) på traditionel vis, med brændefyret røgeovn og bøgesmuld, herunder styring af temperaturer og sikring af opnåelse af korrekt kernetemperatur. OK.

Virksomheden har redegjort for anvendte træsorter til traditionel røgning. OK. Procedurer for optøning af frosne råvarer i kølerum, lagesaltning af laksesider til varmrøgning samt, temperaturer i køle- og fryserum. OK. Procedurer og opbevaringsforhold for allergene ingredienser, herunder sikring mod krydskontamination. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Opskæring og arbejdsborde, salte- og optøningskar, køle- og fryserum, området ved røgeovne og lagerlokaler.

Virksomheden er konkret vejledt om opmærksomhed på kondens/skimmeldannelser i lokaler hvor aktiv køling pga. el-sparehensyn er slukket. Virksomheden har redegjort for rengøringsprocedurer for konkrete områder. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret procedurer for prøveudtagning (listeria miljø- og produktprøver).

virksomheden oplyser, at der jf. planen i egenkontrollen, udtages prøver i næste uge. OK. Virksomheden oplyser, at periode med manglende dokumentation af egenkontrollen skyldes ferie. Ok

Mærkning og information: Kontrolleret særlig mærkningskrav til opdrætsfisk. Virksomheden har vist mærkningsmateriale for varmrøget laks, hidrørende fra opdrætsslaks. OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Kemiske forureninger: Kontrolleret, at træ og savsmuld, der

03-11-2022

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fiskerøgeriet I/S**

Adresse Vellingvej 55

Postnr./By 8654 Bryrup

CVR-nr. 25505255

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anvendes til røgning på traditionel vis, er af egnet kvalitet. Virksomheden har vist træsorter og oplyst, at der udelukkende anvendes tørret bøgetræ og bøgesmuld. OK.

Fødevarestyrelsen

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

03-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk