

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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Varm rygning af laks, herunder set virksomhedens kontrol med opvarmningstemperatur (målt med indstikstermometer) og efterfølgende produktkvalitetskontrol, ved gennemskæring af laksesider. Virksomheden anvender traditionel røgning med under fyring og opnår maksimumtemperatur, midtvejs i røgprocessen. OK.

Kontrolleret opbevaringsforhold og temperaturer i virksomhedens frostrum og kølerum. OK.

Kontrolleret hygiejne for genbrugsemballage i produktionen.

Virksomheden anvender saltkar og røgstativer og har redegjort for rengøringsprocedurer før genanvendelse. OK.

Kontrolleret procedurer for tilbagekald og håndtering af evt. reklamationer. Virksomhedens ejer har ikke oplevet tilbagekald og har redegjort for håndtering af enkelt reklamation. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Vedligehold af køle-, frostrum og produktionslokaler med fokus på sikring mod kondensdannelser. OK. Virksomheden har redegjort for renovering/isolering af frostrum og maling af overflader i kølerum. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og

egenkontrolprocedurer for varmebehandling, tilsætningsstoffer og allergene ingredienser samt, procedurernes implementering i den daglige egenkontrol. OK.

Kontrolleret dokumentation for vedligeholdelsesgennemgang af lokalerne og dokumentation for kontrol med varmebehandling og nedkøling, stikprøvevist for perioden siden sidste kontrolbesøg til d.d. OK.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens mærkning med allergene ingredienser i krydrede varmrøgede lakseprodukter. OK. Virksomheden har redegjort for vægt- og

Fødevarestyrelsen

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

07-02-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

mærkningssystems opsætning til konkrete produkttyper. Ok.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret tilsætningsstoffer: Virksomheden anvender ikke tilsætningsstoffer, eller tekniske hjælpestoffer. Der anvendes udelukkende alm. salt ved tør- og lagesaltning af fisk til røgning. OK.

Fødevarestyrelsen

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

07-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk