

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hvide Sande Røgeri ApS**

Adresse **Troldebjergvej 4**

Postnr./By **6960 Hvide Sande**

CVR-nr. **28670966**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	06-01-2023	
Dato	10-11-2022	
Dato	07-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Fødevarestyrelsen har den 6. februar 2023 udtaget prøver i forhold til Listeria i produktionsmiljøet.

Med udgangspunkt i prøveresultater og med særlig fokus på gulvafløb, har virksomheden redegjort for produktions- og personaleflow ved røgning og opbevaring af spiseklare fiskeprodukter, herunder håndtering af råvarer til røgovne samt håndtering af spiseklare produkter udtaget fra røgovne samt opbevaring og pakning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for renholdelse og desinfektion af området/lokalet for opbevaring af rå fisk på røgstativer og spiseklare røgprodukter på røgstativer og pakkebord. Ydet generel vejledning om undgåelse af opsprøjt fra gulvarealer og afløb.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling, perioden jan - feb 2023.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk