

Virksomhed **Einar Christensens Fiskerøgeri**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Pakkerivej 16

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 24978974 Aut.nr. 7239

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input 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: Hygiejne under produktion, pakning og

opbevaring af råvarer, mellemproukter, færdigvarer og

emballage under tilsynet. Krav til råvarer og dokumentation for

overholdelse af mikrobiologiske kriterier. Friskhed af fisk.

Procedurer der sikrer parasitdrab, ved mulige levedygtige

parasitter i ferske ising der røges. Procedurer for returvarer og

tilbagetrækning. Tid og temperaturbehandling, køleopbevaring,

ising, beskyttelse mod kontaminering af færdigvarer ved

transport mellem bygninger. Plan for efterprøvning af

drikkevandskvalitet. Arbejdsgange for sikring mod

fremmedlegemer, PAH, og ufordøjelige voksestre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktbærende overflader i arbejdslokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er Kontrolleret uden

anmærkninger: Haccp- plan for listeria. Skriftlige procedurer for

styring af konserverende parametre, der er kritiske for

fødevaresikkerheden. Dokumentation for varmebehandling for

februar måned 2023.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

fødevarehygiejne, og for relevante dele af HACCP- plan. Ingen

anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af :

tilsætningsstof.

Kemiske forureninger: Kontrolleret arbejdsgange for sikring af

visse forureninger i råvarer, herunder særligt store rovfisk,

gennem kendskab til leverandør, ingen anmærkninger.

10-03-2023

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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