

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **NORDBORNHOLMS RØGERI ApS**

Adresse **Kæmpestranden 2**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **27219489**

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.	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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
24-04-2023	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 24. april 2023.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af ferske og tilberedte fiskevarer i butik og på lager, herunder beskyttelse af fødevarer. Kontrolleret håndtering under produktion. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret adgang til håndvask i afdelingerne. Ingen anmærkninger.

Vejledt om mikrobiologiske kriterier, specielt Listeria i koldrøget fisk og hvordan virksomheden kan dokumentere at fødevareren er sikker mht. Listeria ud fra vækstmodeller: måling af bl.a. salt, tørstof og pH. Demonstreret eksempel på FSSP-model.

Virksomheden oplyser, at man vil foretage en sådan beregning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og inventar i salgs- og produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **NORDBORNHOLMS RØGERI ApS**

Adresse Kæmpestranden 2

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 27219489

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

salgs-, produktions- og lagerlokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, saltning og rygning.

Set dokumentation for opbevaringstemperatur i færdigvarekølerum. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af følgende produkter, færdigpakket i egen butik: Remoulade, karrysild, Røde karrysild, peberrodssild, oldemors sild mht. mærkning med allergene ingredienser. Fødevarerne fremstilles, pakkes og udbydes til salg i egen detailbutik til længere salg end en normal arbejdsdag.

I disse situationer er der ikke krav om at oplysninger om allergene ingredienser skal stå på enkeltpakningen.

Oplysningerne kan stilles til rådighed på anden måde, f.eks. som et skilt i umiddelbar nærhed af varen, hvor det fremgår, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet.

Virksomheden har imidlertid skrevet ingrediensliste på alle produkter, og der er konstateret fejl i

allergenmærkningen: I karrysild mangler fremhævelse af æg og sennep. I Mayonaise og i produkter med

mayonaise (karrysild, peberrodssild og oldemors sild) er kun deklareret "mayonaise", men allergenerne

æggeblommer og sennep er ikke angivet. Der er imidlertid ophængt skilt i forretningen, at oplysning om

allergene ingredienser kan fås hos personalet. Virksomheden oplyser, at man vil fjerne ingrediensmærkning og

allergenmærkning på enkeltpakningerne og i stedet skilte i forbindelse med salgsstedet. Forholdet vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

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

24-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk