

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hirtshals Røgeri A/S**

Adresse Skovvejen 9

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 40817972 Aut.nr. 5639

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: -Hygiejne under produktion:
Kontrolleret hygiejne under produktion (saltning, røgning og
indpakning af varmrøge makrelfilet) uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: -Periodisk rengøring:

Kontrolleret implementering af periodisk rengøring.

Virksomheden har fortaget periodisk rengøring i de sidste 2
uger. Ingen anmærkninger.

-Rengøring af lokaler og udstyr:

Kontrolleret i alle lokaler.

Følgende er konstateret: begrænset manglende rengøring ved
ovns kontrolpaneler samt små synlige rester ved ventilations
rør i pakkeri.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder
som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: -Indretning (struktur og udstyr):

Kontrolleret indretning af følgende lokaler: alle. Ingen
anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: - Dokumentation for overvågning
af OPRP og GMP som har afgørende betydning for
fødevaresikkerhed.:

Kontrolleret dokumentation for styring af saltindhold i d.d.
produktion (varmrøg makrel) uden anmærkninger.

- Skriftlige procedurer - OPRP og GMP med afgørende
betydning for Fødevaresikkerhed:

Kontrolleret virksomheds skriftlige procedurer for styring af
saltindhold uden anmærkninger. Kontrolleret implementering
og effekten af proceduren uden anmærkninger.

09-04-2024

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift