

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **NORDBORNHOLMS RØGERI ApS**

Adresse **Kæmpestranden 2**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **27219489**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Vises for indskærper 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	
07-08-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 26-06-2024	
Dato 24-04-2023	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under produktion, slicening af koldrøget laks. Ingen anmærkninger.

Der er udtaget svaberprøver fra produktionsmiljøet som opfølgning på tilbagetrækning af koldrøget laks og koldrøget hellefisk. Der er taget fotos af prøvetagningssteder.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for styret vækst af Listeria i koldrøget laks og koldrøget hellefisk. Virksomheden har foretaget analyser for pH, salt og tørstof i koldrøget laks og koldrøget hellefisk og indtastet resultatet i FSSP-modellen.

Virksomheden oplyser at prøve er udtaget fra tykkeste sted på største fisk. Resultaterne viser styret vækst for Listeria ved de holdbarheder, som virksomheden har fastsat, hhv. 21 dage og 14 dage for hhv. koldrøget laks og koldrøget hellefisk. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for Listeria. Virksomheden har indført procedurer til dokumentation for styret vækst af Listeria i koldrøget laks og koldrøget hellefisk. Virksomheden benytter matematisk FSSP-model. Ingen anmærkninger.

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk