

Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837 Aut.nr. 4919

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret beskyttelse af fiskevarer under opbevaring og tørring før rygning. Kontrolleret isning af fersk fisk i kølerum.

Kontrolleret hygiejnisk opbevaring og håndtering af is fremstillet i virksomheden. Is benyttes udelukkende til køling (ikke som ingrediens). Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for fravær af parasitter, parti norske laks, faktura 11/10-24. Der er på fakturaen erklæring om at fiskene udelukkende har fået foder, der ikke kan indeholde levedygtige parasitter. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af Listeria i koldrøget laks, februar 2024 samt svabeprøver udtaget fra produktionsmiljøet maj, september og oktober 2024. Listeria er ikke påvist ved undersøgelse af 25 gram i koldrøget laks. Listeria er ikke påvist i svabeprøver, heraf prøver udtaget fra kloak.

Virksomheden oplyser, at man overvejer at nedsætte holdbarheden af koldrøget laks til under 5 dage efter optøning. Dette betyder, at laksen betragtes som stabiliseret mod vækst af Listeria. Kravet til Listeria er i så fald at antallet ikke må overstige 100 i holdbarhedsperioden. Prøver vil skulle undersøges kvantitativt, dvs antal Listeria pr. gram (angives som under 10/g på analyserapporten).

Fødevarestyrelsen

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

15-10-2024

Dato

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Snogebæk Røgeri, Engros**

Adresse Hovedgade 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 18464837

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hvis alle fødevarer gives en holdbarhed under 5 dage stilles der ikke krav om udtagning af svaberprøver fra produktionsmiljøet.

Kontrolleret procedurer for tilbagetrækning. Virksomheden har beskrevet hvordan man forholder sig ved produkter, man selv har produceret og hvordan man forholder sig hvis en leverandør kalder produkter tilbage. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, opskæringslokale, røgeriafdeling, stegeafdeling samt udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for forekomst af parasitter. Kontrolleret virksomhedens styrende foranstaltninger, såfremt fisk anvendes til spiseklare fødevarer, hvor parasitter ikke dræbes: frysning eller dokumentation for parasitfrihed. De styrende foranstaltninger er gode arbejdsgange.

Mærkning og information: Kontrolleret næringsdeklarationsoplysninger på kryddersild. Ingen anmærkninger.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Virksomheden anvender kun tilsætningsstoffer i form af konserveringsmiddel ved fremstilling af kryddersild. Kontrolleret mængdeberegning af benzoesyre i kryddersild iht recept. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

15-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift