

# 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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	1

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

Denne kontrol, dato	
<b>12-12-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-08-2024	
Dato 26-06-2024	
Dato 24-04-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret isning af fersk fisk og beskyttelse af spiseklare uindpakkede fiskeprodukter i salgsdisk. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for forsendelse af røgede fiskevarer ved netsalg. Har aftale med distributør om max leveringstid, og procedure for seneste afsendelsesdato samt pakning med køleelementer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for håndtering af animalske biprodukter, herunder adskillelse fra fødevarer under opbevaring. Animalske biprodukter opbevares i kar med låg på frostlager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af rygeafdeling, opskæringslokale, kølerum og frostrum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentation i form af loggerudskrift for rygning af makrel. Temperatur kommer over 60 grader C. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://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

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret sporbarhed animalske fødevarer for parti ål på frostlager.

Ingen anmærkninger. Kontrolleret udvidede sporbarhedskrav til fisk, samme parti.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens anvendelse af tilsætningsstoffer. Virksomheden tilsætter ikke særskilt farve- eller konserveringsstoffer til fødevarer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkning af vacuumposer til indpakning af fiskerøgvarer: egnet til fødevarer samt overensstemmelseserklæring.

Andet: Kontrolleret transportdokument for borttransport af animalske biprodukter med angivelse af art (kategori 3, ikke til konsum), afsender, transportør, modtager, mængde, dato og underskrift. Set dokument 27/11-24, 400 kg. Ingen anmærkninger.

Vejledt om at kar med animalske biprodukter skal være opmærket med "Ikke til konsum".

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

12-12-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift