

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.	
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 hygiejne under produktion. På dagen afskinding, slicening og indpakning af fersk røget laks og fremstilling af saltstegte sild. De 2 produktioner foretages i adskilte lokaler og der foregik ikke andre aktiviteter i lokalerne.

Kontrolleret procedurer for fremstilling af koldrøget laks: tørsaltning - udvanding - tørring og rygning (tid og temperatur) - nedkøling - afskinding - slicening - pakning. Foregår som en kontinuerlig proces, lokale- og tidsmæssigt adskilt fra anden produktion.

Kontrolleret opbevaring og beskyttelse af røgede laks i kølerum, og sild forberedt til stegning. De slicede færdigpakkede røgede laks indfryses straks efter pakning. Saltstegte sild indfryses ligeledes efter fremstilling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at laks til koldrygning er ledsaget af erklæring om at de er fri for parasitter (opdrættet med parasitfri foder m.v). Erklæringen er anført på faktura for hvert modtaget parti. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for overholdelse af mikrobiologiske kriterier for fersk røget laks og saltstegte sild. Indfrysning foretages umiddelbart efter fremstilling, og mærkes med sidste anvendelse max 5 dage efter optøning.

Virksomheden har plan for kontrol af Listeria i koldrøget laks: udtagning af svaberprøver under slicening samt undersøgelse af produktprøver (kvantitativ undersøgelse for Listeria).

Fødevarestyrelsen

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

13-02-2025

Dato

1 time 30 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

Resultater af prøver i 2025 foreligger endnu ikke. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, udstyr og inventar i produktionslokale, råvarekølerum samt færdigvarekølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for fremstilling af koldrøget laks, mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici: Listeria og PAH. Der er ikke udpeget kritiske kontrolpunkter, men alene gode arbejdsgange. I risikoanalysen står at kontrol af tid/temperatur er et kontrolpunkt. Det håndteres reelt som en god arbejdsgang. Vejledt om at tilrette risikoanalysen.

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhedsmærkning og vejledning til forbrugeren vedr. temperaturopbevaringskrav og informaiton om holdbarhed efter optøning af færdigpakket koldrøget laks og saltstegte sild. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret generelle sporbarhedskrav samt sporbarhedskrav, animalske fødevarer, parti ferske laks, faktura 6/2-25. Ingen anmærkninger.

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

13-02-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift