Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Einar Christensens Fiskerøgeri**

Adresse Pakkerivej 16
Postnr./By 8000 Aarhus C
CVR-nr. 24978974 Aut.nr. 7239

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning:
Det indskærpes, at virksomheden, skal forelægge den kompetente myndighed bevis for, at de overholder en fast eller faste procedurer, der er baseret på HACCP-principperne, i den form den kompetente myndighed anmoder om. Det indskærpes, at virksomheden, skal opbevare alle dokumenter og registre i et passende tidsrum.
Følgende er konstateret: Virksomheden har fastsat at det mikrobiologiske kriterie for Listeria indplaceret i kategori 1.3, skal undersøges for under 100 cfu / g 5 prøver, hver halve år. Det seneste analyseresultat der kunne fremvises, var fra prøve modtaget på laboratoriet den 22. august 2023.
Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger, følger op.
Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.
Vejledt generelt om reglerne i mikrobiologiforordningen.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion, under emballering og pakning, under oplagring. Krav til råvarer, herunder parasitfrihed og for histamin. Kontrolleret friskhed af fisk. Kontrolleret desinfektionsmidler, og rengøringsmidler. Produkttemperatur og styring af temperatur ved nedkøling og varmebehandling. Isning og bortledning af smeltevand. Hygiejne under transport mellem bygninger. Sikring af vandkvalitet, drikkevand. Kontrolleret affaldshåndtering. Kontrolleret arbejdsgange for sikring af PAH grænseværdier. Arbejdsgange for håndtering af lektiner og sikring. Sikring mod fremmedlegemer. Sikring mod overførsel af allergener. Kontrolleret holdbarhedsvurdering. Arbejdsgange for sikring mod synlig og også levedygtige parasitter i spiseklare fødevarer.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: arbejdslokaler, opbevaringsrum og personalefaciliteter.

27-06-2025
Dato

4 timer 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Einar Christensens Fiskerøgeri**

Adresse Pakkerivej 16
Postnr./By 8000 Aarhus C
CVR-nr. 24978974

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligeholdelse af lokaler og udstyr
Følgende er konstateret: Der var enkelte hjul og bæringer på udstyr med rust. Der var enkelte overflader færdigvarekøl og fordamper i blæstkøler hvor den malede overflade ikke var intakt.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for samtlige produkter, Der manglede opdatering af prøveudtagningsplan for miljøprøver, den var ikke opdateret efter at virksomheden havde ændret indplacering i kattegori 1.3 istedet for kategori 1.2
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for virksomhedens produktion.
Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.
Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af
VÆLG: Natrium acetat

27-06-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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