

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	
Vedligeholdelse	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under opbevaring af fersk fisk i råvarekølerum og fersk fisk under tørring i tørrerum. Kontrolleret opbevaringstemperatur i rummene, 2 grader C.

Kontrolleret opbevaring og emballering af råvarer og færdigvarer på frostlager.

Kontrolleret hygiejne under produktion af saltstegte sild, adskillelse af processer: klargøring, stegning, nedkøling, pakning, indfrysning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning af rengørings- og desinfektionsmidler. Begge er forsynet med brugsanvisning. Desinfektionsmidler er godkendt af Fødevestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokaler, kølerum, frostrum, lagerfaciliteter samt inventar. Kontrolleret skadedyrssikring af lokaler. Set seneste besøgsrapport fra skadedyrsbekæmpelsesfirma uden bemærkninger. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagekontrol. Risikoanalysen forholder sig til fysiske, kemiske og mikrobiologiske risici. Isning, temperatur og parasitter er udpeget som risici. Kontrol for parasitter er god arbejdsangang. Modtagekontrollen dokumenteres på skema. Set dokumentation perioden april-september 2025.

Mærkning og information: Kontrolleret ingrediensmærkning herunder fremhævelse af allergener samt information om holdbarhed efter optøning (max 5 dage) på saltstegte sild. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sporbarhed animalske fødevarer, herunder udvidede sporbarhedskrav til fersk fisk med oprindelse i EU. Ingen anmærkninger.

25-09-2025

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

# 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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

25-09-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift