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	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.	
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

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for at bevare kølekæden igennem produktionen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for affaldshåndtering og adskillelse fra fødevaren samt hindring af kontaminering af fødevaren.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for håndtering af animalske biprodukter i produktion og frem til afhentning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for overholdelse af fastsatte grænseværdier i forbindelse med varmebehndling/røgning af fisk.
Virksomheden har redegjort for at de når de måler temperatur tager kernetemperatur på den største fisk, midt i fisken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Nedpak, pakkeri, køl 3 og 4.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

28-10-2025	1 time 44 min.
Dato	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

procedurer for daglig rengøring og desinficering. Virksomheden anvender egnede rengøringsmidler og godkendte desinfektionsmidler som opbevares adskilt fra fødevareproduktion. Virksomheden har redegjort for at de er bekendt med brugsanvisningerne for de anvendte rengørings- og desinfektionsmidler og anvender dem efter foreskrifterne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for periodisk rengøring.
Virksomheden har procedurer for udførsel og kontrol af periodisk rengøring.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for periodisk rengøring i produktion 2024.
Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne. Virksomheden oplyser at ved ansættelse af nye medarbejdere oplæres disse ved sidemandsoplæring.
Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde). Kontrolleret stikprøvevis på pakkede produkter.

Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Makrelfilet, 7-blanding. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:
Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer), allergene ingredienser er fremhævet visuelt, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter samt næringsdeklaration
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel.

28-10-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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