

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne ved dagens slicening og indpakning af koldrøget laks. Produktion af koldrøget laks foregår tidsmæssigt adskilt fra anden produktion. Virksomheden informerede om flow ved fremstilling af koldrøget laks: tørsaltning - udvanding - tørring - rygning - afskinding - slicening - pakning - indfrysning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer til forebyggelse af dannelse af PAH. Koldrygning foregår ved indirekte rygning og med styring af temperatur ca 17-18 grader C. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af mikrobiologiske kriterier for Listeria i koldrøget laks. Laksen indfryses straks efter slicening og gives en maksimal holdbarhed på 5 dage efter optøning. Laksen vil derfor være stabiliseret mod vækst af Listeria, hvor kravet er, at indholdet af Listeria skal være under 100 pr. gram. Virksomheden fremviste analyseresultat af 5 prøver udtaget 11/2-26, Listeria er ikke påvist i 25 gram. Ingen anmærkninger. Vejledt om at såfremt virksomheden vil give en holdbarhed over 5 dage vil den skulle kunne fremvise dokumentation for at Listeria ikke kan vokse i produktet.

Da laksen indfryses før fortæring stilles der ikke krav om dokumentation for parasitfrihed. Virksomheden fremviste en generel erklæring fra leverandør om parasitfrihed.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøringsprocedurer for rengøring og desinfektion af afskinder og slicer. Slicer kan adskilles således at alt der kommer i direkte kontakt med produktet vaskes i opvaskemaskine. Afskinder rengøres med rengøringsmiddel og efterfølgende desinficeres med klorholdigt desinfektionsmiddel. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

26-02-2026

Dato

1 time 25 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

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for opvarmning af saltstegte sild, produceret 25-02-2026. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret ingrediensmærkning af koldrøget laks og saltstegte sild, herunder oplysning om allergener og information til forbrugeren (holdbarhed efter optøning). Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret generelle sporbarhedskrav og sporbarhedskrav animalske fødevarer, parti laks, modtaget 23-02-2026. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret identifikationsmærkning af koldrøget laks og af saltstegte sild. Ingen anmærkning.

26-02-2026

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift