

Kontrolrapport



Virksomhed **Nexø Gamle Røgeri**

V/Troels Pedersen

Adresse Stenbrudsvej 22

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 30019466

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	15-08-2018	
Dato	25-09-2017	
Dato	16-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret
hygiejneprocedurer herunder procedurer til sikring mod
krydskontaminering ved fremstilling af kold- og varmrøget fisk:
Optøning
-filettering-saltning-røgning-afkøling-emballering-
køleopbevaring. Kontrolleret procedurer for opbevaring af
færdigrøgede produkter. Koldrøgede produkter opbevares på
køl. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om, at hele
varmrøgede fisk med skind må sælges til dagens salg ved højst
25 grader. Varmrøgede fisk i uden skind må sælges i max 3
timer uden køling. Hvis virksomheden ønsker at opbevare
andre arter af uemballerede røgede fiskevarer ved
stuetemperatur, skal virksomheden fremvise en risikovurdering
der dokumenterer, at dette ikke medfører sundhedsfare.
Virksomheden oplyser, at salg af varm- og koldrøgede
fiskevarer nedsættes fra 30 dage til 21 dage fra fremstillings
tidspunktet.
Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, inventar
og udstyr. Udstyr, der kommer i kontakt med spiseklare
fiskevarer (fade, skåle, skærebrætter) vaskes i opvaskemaskine.
Kontrolleret virksomhedens procedurer ved anvendelse af
desinfektionsmidler (særsiltet proces og afskylning med rent
vand). Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Nexø Gamle Røgeri

V/Troels Pedersen

Adresse Stenbrudsvej 22

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 30019466

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler, inventar og udstyr. At udstyr er let at renholde (rustfri stålborde, rustfri rulleborde, plastskærebrætter). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har medtaget *Listeria monocytogenes* i risikoanalysen. Kontrolleret at der er udpeget kritiske kontrolpunkt, opvarmning og nedkøling samt oversigt over tid/temperatur ved varmebehandling under 75 grader C. Set dokumentation for opvarmning/nedkøling april-august 2019. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Der er udtaget svaberprøver fra produktionsmiljøet i forbindelse med kontrolbesøget.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-09-2019

Dato