

Kontrolrapport



Virksomhed **Mols Røgeri**

Detail

Adresse Havhusevej 23

Postnr./By 8410 Rønde

CVR-nr. 27001300

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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 | ☐ Kontrollkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

28-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	11-09-2019	
Dato	28-03-2017	
Dato	12-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret arbejdsgange til begrænsning af PAH i røgede fiskevarer, gennemgået

brændselstyper, ved røgning, traditionel røgning. Der anvendes Rødel til varme og frembringelse af røg, ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om at anvende bøg, som brænde til netop torskerogn, da undersøgelser tyder på at røget torskerogn kan komme over grænseværdien ved anvendelse af rødel, både til varme og røg. Alternativt efterprøve PAH med målinger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret remholelse af røgovn og røgriste, OK. Gennemgået arbejdsgange for renholdelse, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse omfatter dannelse af PAH i røgvarer, OK. der henvises til opskrifter, OK. Gennemgået opskrifter mundtligt, OK. se dog vejledning vedr. torskerogn.

Kemiske forureninger: Gennemgået arbejdsgange og processer, der sikrer at dannelse af PAH er under grænseværdier, og om der udtages prøver hvis, der er risiko for overskridelse af grænseværdier. Vejledt konkret om røgning af torskerogn.

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk