

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Svaneke Røgeri**

Adresse Fiskergade 12

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 18440237

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	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

24-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 27-09-2021	
Dato 14-06-2021	
Dato 28-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for at minimere dannelsen af PAH. Virksomheden har indført gode arbejdsgange for at mindske dannelsen af PAH-forbindelser under rygeprocessen. Koldrøgning: Der anvendes bøgesmuld, rygning ved lav temperatur (22-24 grader C), indirekte rygning, temperaturstyring af røg, at rygetid afpasses efter produktstørrelse. Regelmæssig rensning af røgeovnen. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden ved forsendelse af fiskevarer, at kølekæden ikke brydes under forsendelsen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, vakuummaskine, køle- og fryseenheder, stativer, emfang og fedtfilter i produktionslokalet og produktionsområdet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomhedens køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af varmebehandlede fødevarer, optøning af fisk. For periode 9.4. til 24.5.2022. samt

Fødevarestyrelsen

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

1 time 26 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Svaneke Røgeri**

Adresse Fiskergade 12

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 18440237

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrollerer risikoanalysen for opvarmning og nedkøling af varmebehandlede fødevarer, samt kontrolleret gode arbejdsgange for minimering af akrylamid ved tilberedning af Pommes Frits.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: laks , makrel og sild. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Procedure for minimering af akrylamid ved tilberedning af pommes Frites. Fritureolie renses dagligt.

Fødevarestyrelsen

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

24-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk