

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ærøskøbing Røgeri**

Adresse **Ærøskøbing Havn 15**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

CVR-nr. **50942112**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

23-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	04-05-2021	
Dato	28-08-2020	
Dato	11-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske faciliteter og procedurer omkring håndvask og beklædning for virksomhedens personale, opbevaring af fersk fisk (velisede, i kølerum ved max. 2 grader), opbevaring af frostvarer i fryserum, procedure for stegning af pomfritter samt procedure for røgning med bøgesmuld. Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedure ved konstatering og/eller mistanke om skadedyr, ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens håndtering af affald, herunder virksomhedens redegørelse for øget affaldskapacitet i højsæsonen, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader i produktionsområder, salgsdisk, kølerum, fryserum og vægge, samt gulvoverflader i produktionsområder og sagsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionsområdet ved røgeovn med gennemføringer i loftet, yderdøre og vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Ærøskøbing Røgeri

Adresse Ærøskøbing Havn 15

Postnr./By 5970 Ærøskøbing

CVR-nr. 50942112

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur i kølerum fra april 2022 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

23-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift