

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	
Andet	1

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 23-07-2020	
Dato 02-09-2019	
Dato 15-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, vakuummaskine køle- og fryseenheder, gummilister, gulve, røremaskine, stativer, emfang og fedtfilter i produktionslokaler, udsalgsområdet og røgeriområdet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af varmebehandlede fødevarer indfrysning af fisk til koldrøgning. For periode 1.4 til 27.8.2022. samt kontrollerer risikoanalysen for Opvarmning og nedkøling af fødevarer, samt gode arbejdsgange for minimering af PAH ved varmrøgning.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Nexø Gamle Røgeri**

V/Troels Pedersen

Adresse Stenbrudsvej 22

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 30019466

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
Kemiske forureninger: Direkte varm rygning foretages i traditionel stenovn med glødelag i bunden af ovnen. Der anvendes elletræ fra kendt leverandør. Der røges dels produkter, hvor skindet fjernes før spisning, dels fileter. Rygetid afpasses efter produktstørrelse, der holdes en god afstand fra produkter til glødelag (ca 1 meter) for at mindske risiko for op sprøjt af fedt der er dryppet på glødelag. Ingen anmærkninger. Vejledt om, at ved varm røgning af fileter, hvor rygehinde spises, bør indirekte rygning foretrækkes for at mindske risikoen for dannelse af PAH-forbindelser.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på fersk sild. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

30-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift