

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hvide Sande Røgeri ApS,**

Spisested

Adresse Troldebjergvej 4

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 28670966

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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

15-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 01-07-2021	
Dato 02-03-2020	
Dato 10-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger:

Adgang til håndvaskefaciliteter.

Opbevaring på køl, (2 køleskabe i varmt køkken).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkkenområdet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt

varmebehandling og nedkøling. Set virksomhedens

risikoanalyse, herunder mikrobiologiske risici ved nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskærpes, at virksomheden skal følge faste procedurer,

som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden overholder ikke egne

procedurer vedrørende nedkøling af fiskefrikadeller.

Virksomheden har indpakket ca 3 - 4 kg færdigstegte

fiskefrikadeller i papir og nedpakket disse i plast

opbevaringsemballage til salg næste dag i fiskebilen.

Fiskefrikadellerne er stadig varme og placeret på bord i varmt

køkken. Fiskefrikadellerne er produceret 1 - 2 timer før

konstateringen. Virksomheden følger ikke

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

Virksomhed Hvide Sande Røgeri ApS,

Spisested

Adresse Troldbjergvej 4

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 28670966

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprocedurer om effektiv nedkøling i små enheder. Virksomheden tager straks hånd om sagen.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Ydet konkret vejledning om nedkølingsmetoder.

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

Fødevarestyrelsen

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

15-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk