

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Einar Christensens Fiskerøgeri**

Adresse Pakkerivej 16

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 24978974 Aut.nr. 7239

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion, pakning og opbevaring af råvarer, mellemproukter, færdigvarer og emballage under tilsynet. Krav til råvarer og dokumentation for overholdelse af mikrobiologiske kriterier. Friskhed af fisk.

Procedurer der sikrer parasitdrab, ved mulige levedygtige parasitter i ferske ising der røges. Procedurer for returvarer og tilbagesøgning. Tid og temperaturregning, køleopbevaring, isning, beskyttelse mod kontaminering af færdigvarer ved transport mellem bygninger. Plan for efterprøvning af drikkevandskvalitet. Arbejdsgange for sikring mod fremmedlegemer, PAH, og ufordøjelige voksestre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af følgende lokaler/udstyr: produktbærende overflader i arbejdslokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Haccp- plan for listeria. Skriftlige procedurer for styring af konserverende parametre, der er kritiske for fødevaresikkerheden. Dokumentation for varmebehandling for februar måned 2023.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne, og for relevante dele af HACCP- plan. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af : tilsætningsstof.

Kemiske forureninger: Kontrolleret arbejdsgange for sikring af visse forureninger i råvarer, herunder særligt store rovfisk, gennem kendskab til leverandør, ingen anmærkninger.

10-03-2023

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk