

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	
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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-09-2022	
Dato 24-05-2022	
Dato 27-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen PAH ved fremstilling af røget fisk. Direkte røgning: Der anvendes elletræ af hensyn til smag og udseende. Elletræ modtages fra kendt leverandør, som ved at træet skal bruges til røgning af fødevarer. Varmrøgning foregår fortrinsvis af hele fisk med skind. Styring af temperatur, rygetid afpasses efter produktstørrelse. Koldrøgning foregår ved indirekte røgning med bøgesmuld som modtages fra kendt leverandør, som ved at træet skal bruges til røgning 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 samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, skæreplader, opvaskemaskine, vakuummaskine, kipsteger, brødmaskine, hurtighakker, køle- og fryseenheder, gummilister, gulv, stativer, emfang og fedtfilter i produktionslokalet og udsalgsområdet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af produktionslokalet.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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

Virksomhedens egenkontrol: 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 (25-26°C.), indirekte rygning, temperaturstyring af røg, at rygetid afpasses efter produktstørrelse. Regelmæssig rensning af ovn med ovnrens. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Indfrysning af ferskfisk til koldrøgning, varemodtagelse, opbevaringstemperature, samt opvarmning og varmholdelse af varmebehandlede fødevarer. for perioden 1.4 til den 10.5.2023.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indfrysning af ferskfisk til - 20°C i minimum 24 timer når kernetemperaturen når - 20°C. Fisken anvendes til koldrøgning, varemodtagelse, opbevaringstemperature, samt opvarmning og varmholdelse af varmebehandlede fødevarer

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde).

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

Andet: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Sporbarhed på Sild.

Fødevarestyrelsen

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

10-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift