

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **CENTRALRØGERIET A/S**

Adresse Tingbjergvej 5

Postnr./By 4632 Bjæverskov

CVR-nr. 28839308 Aut.nr. 7213

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: målt temperatur under

indpakningsproces og under opskæring samt overhørt procedure for sikring mod krydsforurening.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Der er tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene er forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Kontrolleret dokumentation for godkendt desinfektionsmiddel samt korrekt opbevaring af rengøring og desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring under produktion samt overhørt arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler og udstyr: Pakkeriet, røgeriet samt opskæringslokalet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidler (røgdesinfektion/ samt 2 andre desinfektionsmidler herunder virketid og at rengøring og desinfektion foregår i to adskilte arbejdsgange.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for kold- og varmrøgning af fisk herunder gennemgået og set beskrivelse af parasitkontrol ved varemottagelse og varmebehandling for koldrøgning af varmrøgning gældende for vildtfanget fisk. Der er set 2 produktionsplaner for kold og varmrøgning, hvor procedure dokumenteres.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

06-06-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **CENTRALRØGERIET A/S**

Adresse Tingbjergvej 5

Postnr./By 4632 Bjæverskov

CVR-nr. 28839308

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for revision.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel og eksport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale) er kontrolleret: atablade på avis-pergamentpapir til særlig fiskeudskæring samt vacuumpose. Virksomheden har forklaret brug af pergamentpapir i forhold til datablad kun bruges til fisk med skind og ben, da der beskriver i datablad "at det anvendes med kort tids kontakt med fødevarer".

Fødevarestyrelsen

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

06-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk