

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fiskerøgeriet I/S**

Adresse Vellingvej 55

Postnr./By 8654 Bryrup

CVR-nr. 25505255 Aut.nr. 6671

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	
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:

Kold- og varm rygning af laks. Virksomheden har redegjort for røgningsprocedurer, herunder kontrol af færdigvaretemperatur og vurdering af holdbarhed. Ingen anmærkninger. Kontrolleret, at brænde og røgsmuld som anvendes, er af egnet kvalitet. Kontrolleret temperaturer i køle- og frostrum (5g. og -19g.) samt, procedurer for saltning i saltlage, herunder procedurer for skift af lage. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring af produktionslokaler (opskæring, røgeri), lagerrum samt, køle- og frostrum. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for rengøring af produktionsudstyr, herunder rengøring og desinfektion af pålægsmaskine (afspritning) der anvendes ved slicning af koldrøget laks/hellefisk. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret kalibrering af termometre, der anvendes ved kontrol af varmebehandling. Virksomheden udfører selv kalibrering ved anvendelse af kogende vand (100g.) og sammenholder målte temperaturer med andre fastmonterede termometre. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Risikovurdering for parasitkontrol og egenkontrollens gennemførelse i form af dokumentation for gennemført kontrol med opvarmningstemperaturer og varemottagelse, stikprøvevist for perioden siden sidste kontrolbesøg til d.d. Der mangler udført egenkontrol for 3 uger i juni 2023.

Virksomheden har redegjort for, at dette skyldes ferie.

Set analyseresultater af 05-06-2023 for egenkontrolprøver/produktprøver for listeria i koldrøget laks. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

17-07-2023

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fiskerøgeriet I/S**

Adresse Vellingvej 55

Postnr./By 8654 Bryrup

CVR-nr. 25505255

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egen hjemmeside. Der markedsføres ikke produkter på hjemmesiden.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret korrekt anvendelse af emballager (vacumposer og "laksepap") og set fremsendte overensstemmelseserklæringer for emballagen samt. sporbarhed i form af faktura. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

17-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk