

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det gamle Røgeri**

Detailsalg

Adresse **Kuttergade 7**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **27741541**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

14-12-2023



Tidligere kontrol

Dato	01-02-2023	
Dato	02-02-2022	
Dato	23-02-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået virksomhedens produktionsflow for laks. Virksomheden har en tydelig adskillelse af fersk laks og varmebehandlet laks.

Virksomheden mener at indfrysning hos modtagevirksomheden har været for langsomt. De har indfrosset laksen, mens de var i polistyren kasserne ifølge virksomheden. Det gamle røgeri har ikke muligt for indfrysning har kun lille fryser i køkkenafdeling.

Gennemgået procedurer for saltning af laks. Virksomheden har oplyst at kunden har modtaget hele koldrøget laks,ingen anmærkninger. Kontrolleret om virksomhedens desinfektionsmidler er godkendt hos Fødevarestyrelsen, ingen anmærkninger. Det er ikke af analyseresultatet muligt at se om det konkrete parti er farligt og i så fald skulle trækkes tilbage.

Kun at listeria er påvist,men ikke om grænseværdier er overskredet,ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokaler og rengøringsmidler er egnet til denne produktion,ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret om virksomhedens risikoanalyse er dækkende for listeria. Virksomheden følger E Brancekoden og vurderet tilstrækkelig,ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk