

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tikøb Røgeri**

Adresse Fredensborgvej 1A

Postnr./By 3080 Tikøb

CVR-nr. 12812043

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	2
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	

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

22-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 13-09-2023	
Dato 16-08-2023	
Dato 22-06-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

I produktionsområde ved salgsområde, har virksomhed en håndvask med kold vand, samt en dobbeltvask som bruges til opvaskefaciliteter samt fødevarevask til grøntsager mv. I slagteri er der 3 lokaler, en vask samt 2 stk. håndvask med kun en hane til kold vand. Virksomheden oplyser at de bruger en spand til opvask. Gennemgået mundtlige procedure for håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum. Gennemgået med virksomheden af laks som er røget, i forhold til

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tikøb Røgeri**

Adresse Fredensborgvej 1A

Postnr./By 3080 Tikøb

CVR-nr. 12812043

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

temperaturopbevaring.

Gennemgået mundtlige procedurer for produktion af sommersalat i lynhakkeren i forhold til hakning af rå kød, rengøring/krydskontaminering mellem rå kød og spiseklare produkter.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 5.000kr er fremsendt.

Følgende er konstateret: Salt rum er fuger belagt med sorte fuger omkring vinduer. Gulv i alle tre lokaler i slagteriet er der sorte belægnings på størstedel af gulvet, under kontrolbesøg tages der en svamp og det sorte kan sagtens komme af. Kummefryser er tætningsliste snavset og fryser trænger til at afrimning. Skrue, pakninger (2 gummilister) samt kanter i bund på pølsestopper fremstår med kødfars af ældre dato, virksomheden oplyser, at pølsestopper ikke er brugt dags dato. Loft trænger til rengøring pga. sod pletter flere steder over maskiner. Stikkontakter er belagt med fedtbelægnings/sod. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at de for gjort rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: I slagteriet er loft i stykker flere steder, der åben langs loftplader og væg. Omkring bag plade ved håndvask, er der åben mod væg samt fuge er stykker. Kummefryser er låge fyldt i rustbelægnings.

Flere huller i vægge samt sod fra rygeovne.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden laver en vedligeholdelsesplan.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for indeværende år.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at

Fødevarestyrelsen

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

22-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tikøb Røgeri**

Adresse Fredensborgvej 1A

Postnr./By 3080 Tikøb

CVR-nr. 12812043

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Fødevarestyrelsen

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

22-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk