

Virksomhed **Royal Nyborg Smokehouse**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Lundsager 10

Postnr./By 5540 Ullerslev

CVR-nr. 36230258 Aut.nr. 6740

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand. Følgende er konstateret: Der er ingen forsyning af rindende, varmt vand i håndvasken i produktionsrummet. I lokalet opskæres og pakkes røget spiseklare fisk. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Det indskræpes, at virksomheden, hvor det er relevant, skal foretage undersøgelse ud fra de mikrobiologiske kriterier, der er fastsat i bilag I, når den validerer eller verificerer, om dens procedurer baseret på HACCP-principper og god hygiejne praksis fungerer korrekt.

Følgende er konstateret: Der er udarbejdet prøveplaner for både produkt- og miljøprøver for undersøgelse af Listeria. Der er ikke taget prøver i 2022 eller 2023. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: produktionsrummet samt herunder foranstaltninger til sikring mod krydssmitte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: røgrummet, produktionsrummet, kølerummet og toilet/bade-rum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Renholdelse af

20-04-2023

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal Nyborg Smokehouse**

Adresse Lundsager 10

Postnr./By 5540 Ullerslev

CVR-nr. 36230258

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler og udstyr, som ikke kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indkøb af laks.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe særlig høj og er omfattet af frekvensbaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

20-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift