

Kontrolrapport



Virksomhed **BAETTR**

Adresse Smed Hansens Vej 27

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 35515046

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-03-2020



Tidligere kontrol

Dato	25-09-2019	
Dato	23-11-2017	
Dato	05-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer og gode arbejdsgange ved optøning, nedkøling og genopvarmning af mad er kontrolleret. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Overværet opfyldning på buffét med modtaget færdigtilberedt mad fra anden registreret virksomhed i lokalområdet. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Selvbetjening af buffét, placering af buffét, således den kan overvåges af personale samt brug af egnede redskaber i fade og skåle.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Vejledt om, at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks.

Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne og ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af termokasser ved modtagelse af færdigtilberedt mad er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrollrapport

Virksomhed **BAETTR**

Adresse Smed Hansens Vej 27

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 35515046

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, herunder modtagelse af færdigtilberedt varm mad, opbevaringstemperatur, varmholdelse, nedkøling og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. oktober 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om udarbejdelse af skriftlige egenkontrolprocedurer for varmebehandling/genopvarmning samt dokumentation heraf, hvis denne aktivitet udføres.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om, at materiale i egenkontrollen samt Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk, kan anvendes ved instruktion af nye medarbejdere.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-03-2020

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift