

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Søften v/ Jespers Torvekøkken**

ApS

Adresse **Rho 16**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **24997189** Aut.nr. **6643**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur i færdigvarekøl og råvarekøl. Der er ikke produktion under dette tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler, kølerum, varmt køkken samt opvaskelokale. virksomhed har ved dette tilsyn fremvist en liste over fremtidige vedligeholdelsesprojekter. flere steder i produktionslokaler ses afskallende maling i vindueskarme samt på væg ved bagerbord. Virksomhed har dette punkt på til direktionsmøde og er ved at indhente tilbud på løsningsforslag. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring siden seneste tilsyn til d.d. Set beskrivelse af rengøringsprocedure samt set dokumentation af indkøbt service og rengøring af køleanlæg fra d. 08.09.2022.

25-10-2022

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift