

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

Adresse Stationsvangen 5

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 33759886 Aut.nr. 6694

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.	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer ved varemottagelse gennemgået og kontrolleret uden anmærkninger. Råvarer modtages om morgenen, personale er tilstede til fordeling. Råvarer placeres ved modtagelse i modtageområde, kølevarer fordeles hurtigt til kølerum, frostvarer til optøningsområde og kolonialvarer fordeles på senere tidspunkt. Ved modtagelse af fersk fisk er fisken i kasser med is og hakket kød placeres i kølerum med 2 graders køl. I de forskellige produktionsområder er der adgang til håndvaske, set, ok.

Prøver til mikrobiologiske analyser, 2xårligt. Der udtages prøver til Listerie - proceshygiejne, færdigretter med holdbarhed over 5 dage samt udvalgte produkter af eget snitgrønt/frugt undersøges for Salmonella og E.coli, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i produktions og lager områder efter produktion set og fundet i orden. Riste ved indblæsninger i kølerum set, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse for varemottagelse, egenkontrol og regelmæssig ugentlig dokumentation fra månederne maj, september og november 2022, ok. Vejledt om de valgte emner til varemottagelses kontrol, skift mellem produktvarianter og oftest kølevarer.

Vejledt om at temperatur udskrift fra leverandørs kølevogn kan være mulighed for dokumentation. Mundtlig gennemgang af procedurer for vandkvalitet, kalibrering af termometre samt brug af forskellige emballagetyper og om risikoanalyse for disse områder.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Røde plastkasser samt plastspande til brug ved varmholdige fødevarer, datablade set. Plastbeholdere til frosne færdigretter, plastfilm, datablade set og anvendes korrekt i angivne temperaturinterval. Staniol og foliebakker/fade anvendes ikke til sure og salt fødevarer, ok.

14-11-2022

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk