

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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: Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden ved undersøgelse af produktprøve pesto har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Håndvaskefaciliteter med sæbe og papir til hygiejnisk vask og tørring af hænder, Adskillelse af fødevarergrupper, herunder uforarbejdede og forarbejdede fødevarer. Virksomhedens har mundtligt redegjort for en fødevares flow modtagelse af råvarer til afsendelse af færdigvarer. Virksomhed har mundtlig redegjort for rengørings procedurer af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

varemodtagelseskølerum, varmt køkken, koldt køkken (indelt i stationer), færdigvarekøl, opvaskelokale, herunder tunnelopvasker. udendørsarealer med affaldscontainere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

(HACCP-plan) for opvarmning, samt virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i

perioden 1 april. til d.d..

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske

spisemærke med økologiprocent: 30-60 % er overholdt.

04-08-2022

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk