

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Saxenhøj Cafeteria**

Adresse **Nørrevang 24**

Postnr./By **4990 Sakskøbing**

CVR-nr. **29188599** Aut.nr. **6813**

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.	
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Affaldshåndtering: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens håndtering af affald i produktionen herunder sortering og tømning af poser med affald samt sortering og opbevaring af bure/container med pap og glas nær dør til gården samt kontrolleret hygiejniske forhold for sortering og opbevaring af affald i containere i gården.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af gryderetter herunder korrekt brug af indstikstermometer til måling af temperatur.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i frostrum herunder målt temperatur samt kontrolleret tilberedt fødevarer i kølerum herunder målt temperatur.

Følgende er kontrolleret: Opbevaring af ferske kødprodukter i kølerummet. Generelt vejledt om regler for temperaturkrav ved opbevaring af kødprodukter i engrosled.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Hylder til opbevaring af fødevarer i kølerum samt stikprøvevis kontrolleret produktbærende overflader i produktion.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af kølepligtige fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølepligtige fødevarer i forhold til mikrobiologiske risici.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer for perioden juli 2023 til d.d.

Godkendelser m.v.: Virksomheden oplyser at de vil udvide produktionen fra d. 01.10.2023 ved at tage 2 lokaler i brug til betjening af mødeforplejning på matriklen. Vejledt generelt om anmeldelse af væsentlige ændringer, herunder bygningsmæssige ændringer, ændringer i virksomhedens

05-09-2023

Dato

1 time 35 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Saxenhøj Cafeteria**

Adresse **Nørrevang 24**

Postnr./By **4990 Sakskøbing**

CVR-nr. **29188599**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indretning og ændringer i produktion eller vareudvalg. Vejledt om, at væsentlige ændringer skal anmeldes via anmeldelsesblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

05-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk