

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SpiS**

Adresse Læderstræde 17

Postnr./By 1201 København K

CVR-nr. 27909264

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 22-11-2023	
Dato 02-10-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 29-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

opbevaringstemperaturer

Det indskræpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: 1 højkøleskab i køkken slutter ikke tæt, når døren lukkes. Temperatur måles med kalibreret luftføler til 11,5 grader celcius. Med instikstermometer måles ca. 7-800 g fersk kyllingebryst til 9,7 grader, 1 steak måles til 10,0 grader og ca. 1.5 l opvarmet-nedkølet svampesauce måles til 10,2 grader.

Virksomheden kasserede varerne under kontrolbesøget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi bruger et andet køleskab indtil det kan holde 5 grader.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperaturer i øvrige køleenheder, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar, bar med isterningemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Væg på lager fremstår med skallet overflade flere steder, bordplade og vægge i bar fremstår ikke rengøringsvenlige og vedligeholdte.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SpiS**

Adresse Læderstræde 17

Postnr./By 1201 København K

CVR-nr. 27909264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Flere tætningslister i køleskabe er revnet. Ejer oplyser, at forholdene er planlagt udbedret inden for den næste måneds tid.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder samt skriftlig vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til nu.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. virk.dk

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

04-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk