

Kontrolrapport

Virksomhed **B-spis ApS**

Adresse Sct peders kirkeplads 9, st

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 39885255

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og lager samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder i forreste køkken. Ydermere kontrolleret virksomhedens mundtlige procedure mht. opvarmning og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkning. Virksomheden havde et opvaske/grovkøkken bag ved "Hovedkøkkenet", som under kontrolbesøget blev brugt til håndtering af grønt. I køkkenet var der ikke nogen håndvask. Ejeren oplyste, at de inden for en uge ville etablere en særskilt håndvask. Forholdet vurderes ud fra omstændighederne, som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret i mulighed for tidsmæssig adskillelse af arbejdsgange, således at vasken til opvask kan bruges som midlertidig håndvask inden en særskilt håndvask etableres.

Ydermere havde virksomheden opbevaret rent arbejdsbeklædning og viskestykker i forrum til toilet, der anses som værende et urent område. Ejeren oplyste, at de hurtigst muligt vil fjerne arbejdstøj og viskestykker og ville finde en holdbar løsning på forholdet. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og

Kontrolrapport

Virksomhed **B-spis ApS**

Adresse Sct peders kirkeplads 9, st

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 39885255

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inventar i hoved og grovkøkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Hovedkøkken og grovkøkken er nybygget og fremstod stedvist med ikke færdiggjorte overflader. Herunder fremstod afslutninger af vægge af rå træ, loftet i grovkøkken fremstod med ikke færdige ledningsføringer og væggene fremstod stedvist med rå puds.

Ejeren oplyste, at håndværkerne er igang med at gøres stederne færdige. Køkkenchefen oplyste, at håndværkerne arbejder uden for åbningstider og at alle overflader aftørres inden der håndteres fødevarer.

Forholdet vurderes ud fra omstændighederne, som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse mht. opvarmning og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkning. Virksomheden oplyser, at de har lavet egenkontrol, men ikke har dokumenteret denne endnu. Virksomheden oplyser at deres frekvens er hver anden uge og dermed kan nå at lave første dokumentation inde for perioden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Interview har taget udgangspunkt i varemottagelse, opvarmning og nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden oplyser, at de ikke varmebehandler fødevarer ved lave temperaturer.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

20-03-2019

Dato