

Kontrolrapport

Virksomhed **Spice vest bistro i/s**

Adresse **Vejlevej 34**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **39211246**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-09-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 01-06-2021	
Dato 13-04-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 27-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering og tilberedning af fødevarer under tilsyn samt varmebehandling af kebab. Personlig hygiejne, herunder anvendelse af rent og egnet arbejdsbeklædning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af gulve og vægge bag og under køleenheder/komfur/ovn samt arbejdsgange for rengøring af termotasker til varmholdelse af fødevarer ved takeaway.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af vinduer og døre i virksomheden. Konkret vejledt om opsætning af netdøre/ net for vinduer i bagområder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse, opbevaring af letfordærlige og ikke-letfordærlige fødevarer, tilberedning af kolde retter, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation for varemottagelse, opvarmning, nedkøling samt opbevaringstemperaturer køl/frost for juni-august 2021.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. OK