

Kontrolrapport



Virksomhed **Spændende Mad v/Sanne Nielsen**

Adresse **Søndergade 20**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **35971432**

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

- | | |
|---|--|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

16-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	27-09-2017	
Dato	11-10-2016	
Dato	24-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved fremstilling og anretning af kolde og varme retter til julefrokoster, personalet er iført ren og egnet arbejdsbeklædning, der er sæbe og papirhåndklæde ved håndvask. Opbevaring, afdækning og adskillelse mellem råvarer og færdigvarer i kølerum og køleskab samt målt temperatur, egnet termometer til måling af temperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, kølefaciliteter, opvask og lagerlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, lagerlokale og opvask. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for kontrol fra januar 2018 til d.d ved modtagelse og opbevaring af køle-frostopbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Følgende er konstateret: Der er ingen dokumentation efter 19. oktober 2018 for ovennævnte CCP'er, kontrollen skal for alle områder dokumenteres en gang om ugen. Det er oplyst at der har været ferie i 14 dage af perioden efter 19. oktober og der mangler således dokumentation for 2 uger i perioden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Spændende Mad v/Sanne Nielsen**

Adresse **Søndergade 20**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **35971432**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret eller uddannet i håndtering af fødevare.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-11-2018

Dato