

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	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-03-2019	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i tilvirkningskøkken, ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost, ingen anmærkninger.

Kontrolleret forhold vedr. forrum til toilet. Generelt vejledt om regler for forrum, herunder at holde døre lukket.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i grovkøkken. Virksomheden har redegjort for anvendelse af vask tættest dør til vask af hænder. Der er hverken sæbe eller aftørring ved vasken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om regler for, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af vandrette produktbærende overflader i begge køkkener samt køle-/fryseinventar, ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for renholdelse af udstyr, herunder pålægsskære i grovkøkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **B-spis ApS**

Adresse Sct peders kirkeplads 9, st

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 39885255

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af køkken og grovkøkken, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmulighed for luk af hul mellem væg og loft i køkken, opsætning af liste i døråbning mellem grovkøkken og depotlokale samt behandling af væg/loft i grovkøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling samt nedkøling, for perioden september 2019 til d.d., ingen anmærkninger. Virksomheden samler selv svampe og urter i naturen, men har ikke risikoanalyse for forholdet. Generelt vejledt om regler for udformning af risikoanalyser for samtlige aktiviteter.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Andet: I forbindelse med kampagne er der kontrolleret sporbarhedsdokumentation på Helleflynder, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

31-10-2019

Dato