

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madstedet Spjald**

Adresse Hovedgaden 75

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 15337303

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 indskærper givet før 2022

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	
15-09-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 26-02-2021	
Dato 13-03-2019	
Dato 22-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hensigtsmæssig placering af køleskabe, fryserne og kummefryserne i forhold til virksomhedens produktionsflow. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af rå og spiseklare fødevarer på køl, adskillelse samt tildækning således krydskontaminering undgås. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køleskabe, fryserne og kummefryserne herunder hylder, gummilister, bund, vægge/sider, loft, dør og fordamper. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at gummilister er hele og tætsluttende og at der ikke er ansamlinger af is på inderside af køle- og frysemøbler.

Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at fryserne afrimes efter behov og kølemontør tilkaldes efter behov. Ok.

Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange i forhold til at sikre tilstrækkelig vedligehold af udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrinnet; opbevaring af fødevarer, hvilket er udpeget som et kritisk kontrolpunkt.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk