

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Sprød ApS**

Adresse **Enghaven 35**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **37784745**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	

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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	31-01-2022	
Dato	30-06-2021	
Dato	26-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, frostrum, køleskabe, fryseskabe og koldjomfruer. Kontrolleret at fødevarer er tilstrækkelige adskilte til, at utilsigtet kontaminering fra ferske råvarer til færdige og serveringsklare fødevarer undgås. Gennemgået procedurer for optøning af fødevarer, virksomheden oplyser at dette som udgangspunkt foregår i kølerum, men enkelte gange står frosne varer kortvarigt på køkkenbordet. Kontrolleret og overværet tilberedning af durum. Kontrolleret at der er tilstrækkelige adskillelse af fødevarer under tilberedning. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, på personaletoilet og i grovkøkken. Ingen anmærkninger. Vejledt om ikke at stille emballage med fødevarer direkte på gulvet i frostrum og kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, frostrum, koldjomfruer og køleskabe, herunder kontrolleret rengøring af gummilister i samme. Enkelte gummilister i koldjomfru ved siden af pizzaovn er i stykker og herfor ikke tilstrækkelig rengøringsvenlige. Virksomheden oplyser at der er bestilt nye gummilister til koldjomfruen. Gennemgået procedurer for daglig og periodisk rengøring af køkken og køle/fryseanordninger. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Sprød ApS**

Adresse Enghaven 35

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 37784745

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og stikprøvevist resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling, varmeholdelse, tilstrækkelighedskøling og tilstrækkelig genopvarmning for perioden fra 1. maj 2022 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via dokumentation af 16. juni 2022. Ingen anmærkninger. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og P. Nr, samt fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

22-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk