

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	1
Vedligeholdelse	
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	
16-02-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 15-09-2022	
Dato 26-02-2021	
Dato 13-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

håndvaskefaciliteter med adgang til koldt og varmt vand, sæbe og tørring af hænder. Ok.

Kontrolleret opbevaring af køl og frys i lagerlokalet. Ok.

Virksomheden har redegjort for varmebehandling og nedkølingsprocedurer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for friturestegning.

Virksomheden har redegjort for udskiftning af fritureolie samt kombination af tid og temperatur. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for arbejdsbeklædning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomheden personalet toilet. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktionslokaler, enkelt køleskab og fryser i lagerlokale, ovne, gulve, opvaskemaskine, lofter og vægge.

Virksomheden har redegjort for desinfektion af overflader, anvendte rengøringsmidler samt dosering af disse.

Virksomheden anvender midlerne efter anvisningerne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrin; varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 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 **Madstedet Spjald**

Adresse Hovedgaden 75

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 15337303

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden september 2022 til dags dato.

Virksomheden har ikke dokumenteret nedkøling 1. gang om ugen som frekvensen er sat til, men dette forklares ved, at virksomheden nedkøler ganske sjældent, og derfor ikke har dokumenteret efter frekvensen.

Vejledt konkret om ændring af frekvens for dokumentation af nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens termometre. Virksomheden anvender indstikstermometer, og har lige erhvervet sig en lasermåler som fremadrettet skal anvendes ved modtagerkontrol. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om opdatering af risikoanalyse med henvisning til nyere materiale på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk, samt introduceret virksomheden for SITTi.

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

Fødevarestyrelsen

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

16-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift