

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Skafferiet**

Adresse Melstedvej 25

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 27270859

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<b>27-06-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-07-2022	
Dato 04-06-2019	
Dato 22-05-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, gummilister, gulv, emfang og fedtfilter i produktionskøkkenet og Skafferiet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan vedrørende varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Disse punkter er vurderet, som kritiske kontrolpunkter. Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for kritiske kontrolpunkter er kontrolleret fra sæsonstart 5.5.2023 og til den 23.6.2023. Endvidere er der kontrolleret gode arbejdsgange for tilvirkning af bagværk

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

Fødevestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skafferiet**

Adresse Melstedvej 25

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 27270859

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret kolonialvarer og dybfrostvarer for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Ydet konkret vejledning ved buffeten serveringsbestik er i passende længde så det ikke falder det ned i skålene/fadene klæde på brød ved udskæring. Buffet styres via tid og temperatur. Buffet overvåges af personalet og der reageres, hvis kunder tager med fingrene.

Der tilbydes desinficere til hænder, inden kunder går til buffeten. Der er procedure for, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

27-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift