

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Spis godt ApS**

Adresse Oceanvej 13, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 34730075 Aut.nr. 6620

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

* Hygiejne og adskillelse af fødevarer under produktion, indpakning og lagring

* Temperaturer f animalske fødevarer i kølerum

* Analyseattester for overholdelse af mikrobiologiske kriterier for E-coli og Salmonella

* Procedurer vedr. modtagelse af returnerede varer - der modtages ikke varer retur

* Procedurer vedr. og tilstrækkelig affaldshåndtering

Virksomheden har ikke animalske biprodukter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

* Procedurer vedr. renholdelse af transportkasser og fysisk set renholdelse af transportkasser

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

* Skadedyrssikring af alle autoriserede lokaler

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra januar til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

* Procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

07-09-2023

Dato

53 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk