

Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Stationsvangen 5

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 33759886 Aut.nr. 6694

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.	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen,

Fødevaresikkerhedskriteriet *Listeria Monocytogenes*.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriteriet

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens Kategori 1.2 og miljøprøver. Kontrolleret prøveudtagning, sidste torsdag, for pålægssalater efter udpegning, samt pålægssalater og varmebehandlet og nedkølet kød efter prøveplan. Og miljøprøver efter prøveplan.

Kontrolleret arbejdsgange for sikring mod procesforurening, herunder PAH og akrylamid, mod fremmedlegemer.

Virksomheden beskrev arbejdsgange efter god hygiejnepraksis.

Kontrolleret arbejdsgange for sikring mod krydsforurening af allergener, OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: periodevis rengøring af sekundære overflader og interne emballager, genbrugsemballager, OK. Kontrolleret renholdelse af lokaler og genbrugsemballager, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret delrisikoanalyse for *Listeria Monocytogenes* og dokumentation af prøveudtagning, OK.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

27-11-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift