

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Spiseriet Anholt ApS**

Adresse Nordstrandvej 149

Postnr./By 8592 Anholt

CVR-nr. 40262644

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	1

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

Denne kontrol, dato	
02-08-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 04-07-2024	
Dato 10-08-2023	
Dato 28-06-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse med sygdomsoplysninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fisk, herunder opbevaring af jomfruhummer og røget torsk. Temperaturer målt ok. Der er vejledt generelt om opbaring af fisk og skaldyr. Kontrolleret procedurer for produktion af røget torsk til fisketaco. Fisken varmes i alm. ovn til min 62 grader, ryges herfter i røgeovn og nedkøles, ok. Kontrolleret procedurer for nedkøling af hhv. røget torsk og hovedret. Der nedkøles fra 65 til 10 grader på maksimalt 4 timer. Der er redegjort for korrekt brug af termometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Kontrolleret om der har været sygdom blandt personale, om virksomheden har fået sygdoms anmeldelser og information til ansatte vedr. norovirus. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for produktion af lemoncake, herunder produktion og nedkøling af creme og produktion af marengs,

Fødevestyrelsen

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

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Virksomhed **Spiseriet Anholt ApS**

Adresse Nordstrandvej 149

Postnr./By 8592 Anholt

CVR-nr. 40262644

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for produktion af paneret aubergine, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsflader, borde, køleskabe, køleborde, vaskeforhold, gulve, lager, fryser og personalefaciliteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af fødevarer, nedkøling, opvarmning, personlig hygiejne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer, opvarmning og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring af fødevarer, nedkøling og opvarmning for indeværende sæson.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

Andet: Der er udført fiskekampagne på kontrollen. Der er medtaget sporbarhedsdokumentation.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

02-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift