

Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Stationsvngen 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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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.

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

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarsikkerhedskriterierne i fødevarekategori 1.19 salmonella, 1.2 listeria og proceshygiejnekriterie i fødevarekategori 2.5.1. E.coli. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for ovenstående fødevarekategorier samt at der tages miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver i fødevarekategori 1.19, 2.5.1 og 1.2 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium. At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forberedningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af grønsager, kød, pålægssalater og ost, undersøgt for fødevarsikkerhedskriterier 1.2 og 1.19 og proceshygiejnekriterier 2.5.1 i perioden 2023. Virksomheden har ikke udtaget årlige prøver for 2024 på dagens kontrolbesøg. At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og

09-09-2024

Dato

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

Adresse Stationsvangen 5

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 33759886

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl. Kontrolleret opbevaring af kylling, temperatur målt ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidler, herunder: koncentration, virketid og virksomheden udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange. Vejledt generelt om: desinfektion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejds gange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: vægge, lofter, gulve og emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske prøver.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og prøveplan for mikrobiologiske kriterier.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for mikrobiologiske prøver, herunder salmonella, e.coli og listeria samt miljøprøver.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Information givet til forbrugere, herunder at virksomheden tegner en kontrakt med virksomheder og yderligere information kan findes på hjemmesiden. Der er vejledt generelt om information til forbrugere.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har søgt væsentlig ændring til deres autorisation, igangtagelse af nyt køkken. Ny autorisation bliver fremsendt. Gennemgået virksomhedens autorisation, herunder hvilke aktiviteter virksomheden er autoriseret til og lokaler, ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på

Fødevarestyrelsen

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

09-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

Adresse Stationsvangen 5

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 33759886

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

fødevarekontaktmaterialet Kondibøtter der benyttes til syltevarer, mayonaiser og pesto.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens genbrug af engangsemballage, herunder genbrug af cremefraichespande, ok.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

09-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift