

Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Stationsvangen 5

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 33759886 Aut.nr. 6694

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	

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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning af fødevarer, herunder opvarmning af chili con carne, hele kødstykker og fjerkræ. Virksomheden opvarmer altid til min. 75 grader, ok. Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer, herunder hele kødstykker og chili con carne. Virksomheden nedkøler med stor overflade i kølerum, der nedkøles fra 65 til 10 grader på maksimalt 3 timer, ok. Nedkøling var i gang under kontrolbesøget, set ok. Kontrolleret korrekt brug af termometer. Virksomheden har mundtligt redegjort for måling i kernen af fødevaren. Kontrolleret procedurer for pakning af fødevarer, herunder pakning af varme retter og kolde retter. Virksomheden har mundtligt redegjort for hygiejnisk pakning. Kontrolleret procedurer for pakning af varm mad i termokasser. Virksomheden har fremvist pakket mad fra for 3 timer siden, målt temperatur i produktet til 70 grader, ok. Koldt pakket fødevarer opbevares på køl indtil kørsel, set ok. Kontrolleret procedurer for korrigerende handlinger ved forbrugerhenvendelser. Virksomheden oplyser at der ikke er kommet henvendelser, virksomheden har redegjort for procedurer ved forbrugerhenvendelser, ingen anmærkninger. Der er vejledt generelt om mikrobiologiske kriterier ud fra virksomhedens spørgsmål.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Termokasser, køres i opvaskemaskine, ok. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken (varm produktion), herunder bordflader, rullebure, emfang, kølerum og overflader generelt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fået ny dør mellem pakkekøler og det kolde køkken, virksomheden har mundtlig redegjort for at de rå træflader på døren er planlagt til maling, ok. Virksomheden har siden sidste kontrol udskiftet vaske, ok.

Fødevarestyrelsen

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

03-01-2025

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

Adresse Stationsvangen 5

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 33759886

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning, nedkøling, pakning af fødevarer, mad ud af huset, tilbagetrækning og virksomhedens mundtlige egenkontrolprogram for forbrugerhenvendelser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra september 2024 til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

03-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift