

Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 5

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	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: Sous vide/ langtidssetgning ved lav temperatur:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for tilberedning af oxselårtunge ved langtidsstegning ved lav temperatur. Virksomheden bruner kødet og steger ved lav temperatur i ca. 12 timer, ok.

Særkost/allergener - Kontaminering/allergener:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for produktion af særkost, herunder produktion af mad uden allergener. Virksomheden adskiller produktionen, bruger rene redskaber. Set produktion af sandwich, ok.

Virksomheden oplyser kunder om, at mad uden allergener produceres i samme lokaler som mad med allergener, ok.

Krav til råvarer:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden bruger godkendte leverandører. Virksomhedens procedurer for brug af frosne grønsager, alle frost grønsager opvarmes/dampes efter anvisningerne på poserne.

Virksomhedens procedurer for brug af rå squash til salater, herunder at virksomheden smager på squash og kasserer bitre squash, ok.

Rengøring/desinfektion:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlerne OxyDes Rapid og KiilPro, herunder : koncentration og virketid.

Virksomheden udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange.

Udblødning af lektiner:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udblødning af kikærter og bønner. Der udblødes i rigeligt vand, natten over i køleskab. Kikærter og bønner

Fødevarestyrelsen

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

28-10-2025

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

Adresse Stationsvangen 5

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 33759886

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 5

skylles i rent vand. Kikærter og bønner koges i rigeligt nyt vand, ok.

Kemiske forureninger:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af løgringe og fiskefilet. Olien holdes under 175 grader og der steges til let gylden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen PAH ved fremstilling af stegt kød.

Mikrobiologiske kriterier:

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 fødevarer sikkerhedskriterier for salmonella i fødevarekategori 1.19 og proceshygiejne kriterier for e.coli i fødevarekategori 2.5.1.,

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for fødevarer sikkerhedskriterier for salmonella i fødevarekategori 1.19 og proceshygiejne kriterier for e.coli i fødevarekategori 2.5.1. og miljøprøver for listeria.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver for fødevarer sikkerhedskriterier for salmonella i fødevarekategori 1.19 og proceshygiejne kriterier for e.coli i fødevarekategori 2.5.1. 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 forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Fødevarestyrelsen

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

28-10-2025

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 5

Virksomheden tager prøverne for fødevarer sikkerhedskriterier for salmonella i fødevarekategori 1.19 og proceshygiejne kriterier for e.coli i fødevarekategori 2.5.1. i november i indeværende år. Virksomheden afventer svar for deres miljøprøver, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlerne OxyDes Rapid og KiilPro, herunder : koncentration og virketid. Virksomheden udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejds gange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: gulve, afløb, borde, under borde og kølefaciliteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske kriterier og alkryldamid og PAH samt sous vide/langtidsstegning ved lav temperatur.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter på hjemmeside og menuplan:

Kolde anretninger:

Rullepølse serveret med sky og rå løg

Leverpostej serveret med hjemmesyltede rødbeder

Det varme - vegetar:

Ungarsk gullash fra det grønne køkken med løg, peberfrugt, champignon, hvidvin og hvidløg tilsmagt med kommen, hertil ris.

Grønt og salat:

Salat af broccoli og blomkål med hvidløgs dressing og forårsløg på toppen.

Salat med sorte bønner, danske æbler, grønkål og hasselnødder.

Oste:

Vores gode ost fra JAMAost med mandler i sirup.

Fødevarestyrelsen

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

28-10-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

Adresse Stationsvangen 5

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 33759886

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 5

MIBBagværk

Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød

for mærkning af allergene ingredienser.

Følgende er konstateret: Virksomheden har skrevet mandler og hasselnødder i menu, men disse er ikke fremhævet visuelt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om oplysning af allergener.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens påsætning af ID-mærkning af udgående animalske fødevarer. Virksomheden er vejledt generelt om at der er kommet nye regler om angivelse af EF/EU i identifikationsmærkning jf. artikel 2 i KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2024/1141 af 14. december 2023 om ændring af bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 for så vidt angår særlige hygiejnekrav for visse kødprodukter, fiskevarer, mejeriprodukter og æg. Af samme artikel fremgår, at der i forbindelse med ændringen, er indført en overgangsperiode, så virksomheden senest med udgangen 31-12-2028 skal have foretaget ændringen.

Fødevestyrelsen bemærker, at identifikationsmærket EF på produkter af animalsk oprindelse fortsat kan anvendes, indtil 31. december 2028.

Tilsætningsstoffer m.v.: Jodberiget salt:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden benytter jodberiget salt, ok.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring(er) på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret Kondibøtter og alu-forme.

Fødevestyrelsen

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

28-10-2025

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 5 af 5

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: sporbarhed for kondibøtter og alu-forme, set faktura, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmateriale(r) i forhold til overensstemmelseserklæring. Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret kondibøtter og alu-forme.

Virksomheden bruger fødevarekontaktmaterialerne som tilsigtet af producenten.

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

28-10-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift