

Kontrolrapport

Virksomhed **Spis og Bow'l**

Adresse **Vibæk Strandvej 8**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **31310326**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
21-05-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 03-09-2020	
Dato 10-02-2020	
Dato 28-11-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt om anvendelse af hakket oksekød indenfor 24 timer efter hakning/åbning af LH pakket hakket kød.

Virksomhedens procedurer ved stegning af hakkebøffer er at kødet gennemsteges og det er kun hvis kunden uopfordret selv ønsker hakkebøf mediumstegt, at gennemstegning fraviges. Temperatur over 75 grader i hakkebøf måles regelmæssigt efter stegning og inden servering. Temperatur måles med indstikstermometer, set, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse set og fundet dækkende for varmebehandling, er udpeget som kritisk kontrolpunkt, ok. Set beskrevne egenkontrolprocedurer som også er gennemgået mundtligt, ok. Herudover set regelmæssig dokumentation efter varmebehandling af hakkebøf fra 2020, her ses at temperatur i hakkebøf er målt til over 90 grader, ok. Dokumentation opstartes igen efter genåbning her i 2021, ok.