

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

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	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: 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.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af råvarer under produktion, herunder hygiejnisk håndtering under produktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og produktion af kølekrævende og varmholdte fødevarer inden transport, herunder temperaturmåling med indstikstermometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer ved vandforurening. Virksomheden tager ikke prøver med fast frekvens, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaskemaskine, kølerum og produktionsflader i varmkøkken og tapaskøkken.

Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af transportkasser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af transportkasser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og risikoanalyse for virksomhedens kritiske kontrolpunkter: varemodtagelse, opbevaring, opvarmning,

Fødevarestyrelsen

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

31-01-2024

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SPISERIET8000 ApS**

Adresse Stationsvangen 5

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 33759886

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling, varmholdelse, transport af fødevarer, adskillelse, tilsætningsstoffer og pakning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring af fødevarer, opvarmning og nedkøling af fødevarer samt transport af fødevarer fra september 2023 til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer 1 led tilbage: Kyllingefilet 115-130 g 100 kg, Rejer i lage 6x900 g, karbonader 110 g 112 stk. Ingen anmærkning. Der er vejledt generelt om sporbarhed 1 led frem.

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

Kontrolleret uden anmærkninger: Påsætning af identifikationsmærket på udgående fødevarer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden bruger jodberiget salt.

Virksomheden har under kontrollen ikke andre tilsætningsstoffer, men oplyser at de nogle gange bruger sovsekulør. I virksomhedens egenkontrolprogram står, at de bruger tilsætningsstoffer som tilsigtet af producenten, og virksomheden redegør mundtligt for at der bruges sovsekulør som tilskrevet på flasken.

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

31-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk