

Kontrolrapport

Virksomhed **Spiseladen på Drejød**

Adresse **Drejød Skovvej 8**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **41835737**

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, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-08-2021	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og eksport, samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter. Virksomheden har oplyst, at den har åben 6 uger om året.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og øvrige vaske til produktion og opvask i produktionskøkken, tildækning og adskillelse mellem fødevarergrupper på køl og frost samt forrum til toilet. Kontrolleret indretning af barområde med opbevaring af drikkevarer i køleskabe herunder virksomhedens daglige nulstilling (rengøring og desinfektion) af barområde med udstyr, opbevaring af barens drikkeglas i produktionskøkkenet over natten samt adgang til håndvask med kold vand i afrydningsmellemgang, ingen anmærkninger. Kontrolleret indretning af afrydningsmellemgang herunder procedurer for skylning af brugt service før det sætte i opvaskemaskine i produktionskøkken samt virksomhedens procedurer for daglig nulstilling (rengøring og desinfektion) af udstyr og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Spiseladen på DrejØ**

Adresse DrejØ Skovvej 8

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 41835737

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bordoverflader før anvendelse, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokale med udstyr, renholdelse af barområde og afrydningsmellemgang (nulstilling) før opstart samt kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange for højderengøring over barområde og i afrydningsmellemgang. Generelt vejledt om regler for renholdelse af produktionslokaler og fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af produktionskøkken. Generelt vejledt om regler for skadedyrssikrede lokaler. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til sikring af lokaler, sikring af afrydningsmellemgang og serveringsområde med bar i lade.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemottagelse af kølekrævende og ikke-kølekrævende fødevarer, opbevaring af kølekrævende og ikke-kølekrævende fødevarer, varmebehandling til minimum 75 grader samt nedkøling fra 65 til 10 grader.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.
