

# Kontrolrapport

Virksomhed **DEN SELVEJENDE INSTITUTION SOS**

**BØRNEBYERNE, DANMARK**

Adresse Amerikavej 15C, 2 tv

Postnr./By 1756 København V

CVR-nr. 25825012

| 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.                  |          |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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

**15-02-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 28-01-2016 |  |
|      |            |  |
| Dato | 22-09-2015 |  |
|      |            |  |
| Dato |            |  |
|      |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar. Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden redegjorde for modtagelse og håndtering af varmt mad fra eksternt leverandør.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv og overflader i produktionskøkken samt rengøring af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden kunne fremvise et funktionelt indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperatur ved varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra den 29. januar 2016 til den 15. februar 2017. Den skriftlige risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om, at virksomheden skal oplyses om allergene ingredienser i maden der modtages fra eksternt leverandør.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)