

Kontrolrapport



Virksomhed **Køkkenet Sorø Akademi**

Adresse **Akademigrunden 7**

Postnr./By **4180 Sorø**

CVR-nr. **57507314**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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, 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

25-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-10-2018	
Dato	16-03-2017	
Dato	26-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleinventar, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter og arbejdsbeklædning.

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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, produktionskøkken og rum før køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om forum til personalet toilet efter renovering.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra maj-2019 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varmebehandling og nedkøling, ingen anmærkninger. Vejledt om dokumentation på varemottagelse jf. virksomhedens risikoanalyse.

Kontrolleret delelementer af egenkontrolprogram og risikoanalyse for varemottagelse, varmebehandling og nedkøling af fødevarer, ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Køkkenet Sorø Akademi

Adresse Akademigrunden 7

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 57507314

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Økologiprocent for 2019, underbilag/faktura for 1. kv. 2019 på 5 leverandører, At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 %, er overholdt.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens brug af tilsætningsstoffer, virksomheden oplyser at den ikke anvender tilsætningsstoffer direkte, kun begrænset brug af aroma- og farvestoffer efter doseringsvejledning, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-09-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift