

Kontrolrapport



Virksomhed **Sodexo Danfoss Gråsten**

Adresse **Ulsnæs 1**

Postnr./By **6300 Gråsten**

CVR-nr. **34693919**

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	14-09-2020	
Dato	25-03-2019	
Dato	08-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har gjort rede for procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer i blæstkøler, herunder korrekt brug af termometer.

Virksomheden oplyser, at indstikstermometre udskiftes regelmæssigt. Følgende er konstateret: Varme gulerødder i tildækkede gastrobakker står til nedkøling i kølerum. Disse kommes i blæstkøler under tilsyn. Der ses store beholdere med lille overflade med hvid sovs og kødsovs. Virksomheden har gjort rede for nedkøling af sovs i blæstkøler, omrøring undervejs og temperaturkontrol. OK.

Vejledt generelt om nedkølingsregler, herunder vejledt konkret om flade beholdere med tyndt lag og stor overflade.

Henvist til nyt sitti-værktøj på Fødevarestyrelsens hjemmeside, gennemgået fotoeksempler samt udleveret faktaark vedr. nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for nedkøling. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling siden december 2020 til dags dato. Vejledt om at fokusere på store portioner og/eller kompakt masse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed