

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sophienholm Café ApS**

Adresse **Nybrovej 401**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **39112205**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-06-2022



Tidligere kontrol

Dato	20-05-2021	
Dato	27-11-2020	
Dato	06-10-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: virksomheden stabler våde kondibøtter oveni hinanden, der er vand i og udenpå bøtterne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om risiko for kontaminering af fødevarer, såfremt der anvendes våde kondibøtter til opbevaring af fødevarer.

Følgende er konstateret: virksomheden har 2 vaske i produktionalokalet, Begge vaske anvendes til vask af hænder og under tilsynet anvendes håndvask til skylning af arbejdsredskaber.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomheden anvender 1 vask til vask af hænder og anden vask til skylning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i køleskabe i produktionslokale samt opbevaringstemperatur og hygiejnisk adskillelse af fødevarer i kølerum og mundtlige procedure for tilberedning af hakkebøf.

Vejledt om at Fødevarestyrelsen anbefaler, at hakket kød opvarmes til en temperatur på min. 75 Grader C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Sophienholm Café ApS**

Adresse **Nybrovej 401**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **39112205**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af køleskabe, produktionsoverflader samt gulv i produktionslokale. Vejledt konkret om renholdelse af vindueskarm og rør til udsugning i opvaskeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølemøbler i produktionslokale, kølerum samt produktionsoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, køleopbevaring, sikker opvarmning og nedkøling af fødevarer for indeværende år.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: færøsk laksefilet, rødspættefilet, vaskede kartofler, isterninger og tomat bøf. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: virksomheden skilter ikke med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for at virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Fødevarestyrelsen

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

22-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift