

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Søndbjerggård**

Højskole og bosted

Adresse Aggerholmsvej 19

Postnr./By 7790 Thyholm

CVR-nr. 78381310

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

18-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-09-2018	
Dato 22-02-2018	
Dato 31-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskabe, frydere og på fødevarer under tilberedning. Kontrolleret og overværet tilberedning af varme fødevarer, herunder adskillelse af fødevarer under tilberedning. Gennemgået hvilke produkter der anvendes i tilberedning af div. retter om der anvendes ferske råvarer eller halvfabrikata. Gennemgået og kontrolleret tilstrækkelig adskillelse af fødevarer generelt i køleskabe og frydere. Gennemgået procedurer og arbejdsgange for tilstrækkelig varmebehandling og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Gennemgået brugen af SITT- værktøj på Fødevarestyrelsens hjemmeside vedrørende tilstrækkelig varmebehandling og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og køkkeninventarer, herunder kontrolleret bl.a. rørføringer og stativ på kipsteger. Rørføring med gas tilførsel til komfur og stativ under kipsteger trænger til vedligeholdelse og er ikke tilstrækkeligt rengøringsvenlige, virksomheden oplyser at nævnte mangler udbedres snarest. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 **Søndbjerggård**

Højskole og bosted

Adresse Aggerholmsvej 19

Postnr./By 7790 Thyholm

CVR-nr. 78381310

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer, for perioden fra 3. januar 2022. til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via skema af 3. januar 2022. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse er dækkende for aktiviteter i forhold til tilstrækkelig varmebehandling og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomheden er vejledt om og har fået demonstreret ny risikoanalysekabelon på Fødevarestyrelsens hjemmeside FVST.DK

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

Fødevarestyrelsen

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

18-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk