

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BO-INSTITUTIONEN SØDISBAKKE,**

Centralkøkkenet

Adresse Havndalvej 7

Postnr./By 9550 Mariager

CVR-nr. 29190941 Aut.nr. 5405

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens opstart fået udleveret retsikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret holdbarhed af fødevarer: Følgende er konstateret: I kølerum opbevares der hjemmelavet pålæg, pølser og røgvarer uden styring af holdbarhed. Virksomheden har oplyst, at fødevarerne kasseres. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret affaldshåndtering: Følgende er konstateret: Der er placeret en DAKA affaldsbeholder i køkkenområde. Fyldt beholder køres over i skur til afhentning og der medtages en ny beholder fra skur til køkken med risiko for kontaminering. Der er ingen procedure for rengøring af beholder inden den kommer i køkkenet eller information om rengøring evt. desinfektion fra leveradør ved modtagelse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret temperatur ved køleopbevaring: Følgende er konstateret: Der er målt 4 grader i kølerum med hakket svinekød og på udvendigt display er der aflæst 5 grader.

Virksomheden har d.d. målt temperaturen i kølerummet i til 1,5 grader. Virksomheden har oplyst, at køleanlæg er under renovering.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Der er sort belægning på fordamper i kølerum, store gulvrister i produktionskøkken er snavset med indtørret madrester og kalkbelægninger i kanter af rist, bund og i afløbet, der er spindelvæv i emfang over gryde og bakker i emfang over ovne er støvet og skruer der fastgør opsamlingsbakker er klistret med sort snavs samt grålige

17-10-2023

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BO-INSTITUTIONEN SØDISBAKKE,**

Centralkøkkenet

Adresse Havndalvej 7

Postnr./By 9550 Mariager

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

belægninger af snavs og madrester ved greb på brusehoved.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens HACCP plan med udpegning af procestrin som er vurderet i forhold til mikrobiologiske, fysiske og kemiske risici herunder kritiske kontrolpunkter (CCP) og gode arbejdsgange.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for følgende kontrolpunkter: Modtagekontrol af kølevarer, opbevaring på køl, varmebehandling/genopvarmning, varmholdelse, nedkøling.

Virksomheden har udarbejdet en skriftlig procedure for udpegede CCP'er og der er fastlagte kritiske grænser, overvågningsprocedurer og korrigerende handlinger. Det er konstateret, at der i virksomhedens risikoanalyse for opbevaring på køl, er fastsat en kritisk grænseværdi på 5 grader og der i egenkontrolprocedurene er fastsat en grænseværdi på 2 grader.

Gennemgået personale flow for gode arbejdsgange i køkken og konstateret ved overvågning, at der er opdeling i arbejdsstationer/opgaver og spurgt ind til mulighed for skift mellem arbejdsstation/opgave og procedurer hertil.

Det er konstateret, at der ikke er procedurer for gæster og håndværkers adgang til produktionskøkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt virksomheden generelt i god hygiejnepraksis i produktionslokaler.

Det er konstateret, at virksomheden ikke følger sine gode arbejdsgange for optøning af fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt virksomheden generelt i opdatering af risikoanalyse og egenkontrolprocedurer ved ændring af aktiviteter fx. alternativ varmebehandling.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter.

Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

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

Fødevarestyrelsen

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

17-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk