

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	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opvarmning af gullash med linser til over 75 grader, portionering af retten i mindre bakker til afdelinger, herunder at kernetemperatur er over 65 grader samt pakning og nedkøling af retten i henholdsvis kølerum og efterfølgende blæstkøler når der er kapacitet hertil.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Stikprøvevis temperatur i kølerum/køleskabe, opbevaring af fødevarer og kantiner på stik, mundtlig beskrivelse af personlig hygiejne ifm besøg fra udefrakommende gæster og at affaldsbeholder fra DAKA bliver rengjort og desinficeret inden den bliver placeret i køkkenet.

Virksomheden har oplyst, at opbevaring af hakket kød evt omplaceres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken med opvaskeafdeling og bageri. Set virksomheden har en plan for vedligeholdelse af røremaskine i køkken, skydedør af træ til det fri og fuger omkring gryder mv. i gulv i køkken. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken. Virksomheden har oplyst at skydedør i køkken til det fri holdes lukket.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur og nedkøling i perioden november 2023 til d.d.

Virksomheden har oplyst, at der udarbejdes en procedure for håndtering af henholdsvis madvogne der kommer retur fra afdelinger og affaldsbeholder fra DAKA og at procedure for personlig hygiejne tilpasse ift besøg af udefrakommende gæster.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Kemiske forureninger: Vejledt virksomheden konkret i at have procedure for akrylamid herunder en analyse for indhold af

Fødevarestyrelsen

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

14-12-2023

Dato

1 time 45 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 **BO-INSTITUTIONEN SØDISBAKKE,**

Centralkøkkenet

Adresse Havndalvej 7

Postnr./By 9550 Mariager

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

akrylamid i fx brød.

Vejledt virksomheden konkret i at dokumentere indhold af kumarin i bagværk.

Fødevarestyrelsen

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

14-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk