

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sundholm Pleje - Center for**

Udsatte Voksne og familier

Produktionskøkken

Adresse Sundholmsvej 10, st.

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 64942212

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 24-08-2023	
Dato 09-08-2022	
Dato 20-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Vejledt om at lade kondibøtter tørre helt op inden de stables for at undgå opformering af mikroorganismer. Følgende er konstateret: Kontrolleret forrum til toilet. Der opbevares ved dagens tilsyn arbejdsbeklædning i forrum til toilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der skal være 2 lukkede døre fra toilet til hvor der opbevares fødevarer eller ting som kommer i kontakt med fødevarer (emballage og arbejdsbeklædning). Vejledt om at et lukket skab kan udgøre det som dør nr. 2 og at en dørpumpe på toiletdøren kan gøre at denne holdes lukket.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Der er ved dagens tilsyn lidt støv omkring ventilationen i loftet. Vejledt om passende rengørings frekvens. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Sundholm Pleje - Center for

Udsatte Voksne og familier

Produktionskøkken

Adresse Sundholmsvej 10, st.

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set egenkontrol program og dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra august 2023 til d.d. Set egnet termometer til måling af CCPér. Vejledt om nyt batteri så termometeret fungerer optimalt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60 - 90 % er overholdt, forekomst af økologiske fødevarer og anprisning med spisemærke, ok.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

23-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift