

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DEN SELVEJ INST SØNDERVANG**

Adresse Nylandsvej 87

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 34252114 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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:

Følgende er kontrolleret: Hygiejniske håndvaskefaciliteter,

opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperaturer i

køleenheder. Virksomhedens lokaler og flow er vurderet

tilstrækkeligt i forhold til kapacitet og krydskontamination.

Omklædningsfaciliteter. Opbevaring af emballage. Der

produceres spiseklare fødevarer baseret på rå kød og fisk, som leveres til selvstændigt registrerede afdelingskøkkener.

Derudover serveres i eget cafeområde. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation af mikrobiologiske kriterier.

Virksomheden producerer spiseklare fødevarer til sårbare

forbrugere med holdbarhed under 5 dage. Det vurderes at der

ikke er behov for dokumentation af mikrobiologiske kriterier i

form af produktprøver med hensyn til *Listeria monocytogenes*,

da holdbarheden er under 5 dage. Det er derimod relevant

med miljøprøver (*Listeria*) pga. levering til sårbare forbrugere.

Vejledt om miljøprøver mht *Listeria* og vejledt om regler for

mikrobiologisk prøveudtagning på snittet frugt og grønt mht.

Salmonella og *E. coli*. Vejledt om opsætning af

prøveudtagningsprogram. Henvist til emnesiden "*Listeria* i

fødevarer - engros" på Fødevarestyrelsens hjemmeside, eller

konsulent.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken og

anretterkøkken. Vejledt om rengøring langs kanter i

anretterkøkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Køkken og

anretterkøkken. Vejledt om udbedring af afskallende maling,

ødelagte fliser og rust, med henblik på glat og vaskbare

overflader. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens egenkontrolprogram er vurderet tilstrækkeligt

integreret, herunder særskilt risikoanalyse og dokumentation

for gennemført egenkontrol. Ingen anmærkninger. Vejledt om

at udvide egenkontrolprogram med mikrobiologisk

prøveudtagningsplan, samt om at oprette transport som CCP

19-03-2024

Dato

1 time 45 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 **DEN SELVEJ INST SØNDERVANG**

Adresse Nyelandsvej 87

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 34252114

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med skriftlige procedurer (dokumentation er ok).

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Gennemgået virksomhedens aktiviteter: Virksomheden producerer spiseklare fødevarer baseret på rådt kød og fisk, til servering for egne kunder samt til levering til selvstændigt registrerede afdelingskøkkener. Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 7080 og indplaceres i risikogruppen særlig høj for detail med engros, da virksomheden har følgende aktiviteter: Produktion og levering af spiseklar mad til detail serveringsvirksomheder (herunder detailserveringsvirksomheder under bagatelgrænsen). Virksomheden får tildelt branchen: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) - DE.56.20.00.

Autorisationsskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Hvis virksomheden ændrer aktiviteter skal Fødevarestyrelsen underrettes. Ingen anmærkninger. Vejledt om ID-mærkning af animalske fødevarer, evt. i form af mærkning af transportudstyr.

Fødevarestyrelsen

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

19-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk