

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Selvejende Institution**

**Sophiagård Elmehøjen**

Adresse Ølstedgårdsvej 9

Postnr./By 5672 Broby

CVR-nr. 20783397

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**09-08-2017**



## Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, opbevaringstemperaturer for forskellige fødevarer, herunder at uemballeret fersk fisk skal opbevares ved 2 grader, selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, link til findsmiley.dk på virksomhedens hjemmeside og registrering fx ved import og samhandel, økologi, samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir i køkken, produktionsvask samt opvaskemaskine. Kontrolleret procedurer for sikring af krydsforurening ved forskellige arbejdsprocesser. Ingen anmærkninger. Opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med kølekrav samt frugt og grønt, herunder stikprøvevis temperaturkontrol i køle- og fryseenheder. Opbevaring af tørvarer på lager. Gennemgået mundtlige procedurer for opvarmning herunder brugen af termometer. Kontrolleret termometre til måling af kerne- og overfladetemperatur, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vægge, gulve, borde, bordplade i køkken, køle- og fryseenheder, skabe, skuffer, arbejdsredskaber, bøtter og

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Selvejende Institution**

**Sophiagård Elmehøjen**

Adresse Ølstedgårdsvej 9

Postnr./By 5672 Broby

CVR-nr. 20783397

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gryder.

Følgende er konstateret: virksomheden benytter ikke et desinfektionsmiddel, der er godkendt af Fødevarestyrelsen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for desinfektionsmidler til brug i fødevarer virksomheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende lokaler er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, grovkøkken med produktionsvask, rum med køl- og fryseenheder samt tørvarelager. Kontrolleret skadedyrssikring af køkken, tørvarelager, indendørs affaldsrum, udendørs affaldshåndtering samt kompostbeholdere. Set at virksomhedens IR og indstikstermometre er funktionelle.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolsprogram. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsmulighederne for at opdaterer virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol i forbindelse med ejerskiftet, evt. ved at benytte blanket 1, 2, 3, 6, 8, 9 og 10 samt "Eksempel på Egenkontrol" fra FVST.dk. Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling i perioden 11. juli 2017 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Kontrolleret korrekt CVR-nummer. OK.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden benytter plastbøtter til opbevaring af fødevarer. Generelt vejledt om reglerne for dokumentation i form af overensstemmelseserklæringer/datablade på emballage, der benyttes til fødevarer.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

09-08-2017

Dato