

# 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	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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 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	
<b>04-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-08-2017	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis temperaturkontrol af køleskab, de anvendte desinfektionsmidler ("abena overfladedesinfektion" samt "IDZ") er godkendt af fødevarestyrelsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedure for rengøring af opvaskemaskine, rengøring af opvaskeområde, herunder borde, vægge samt opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling, nedkøling, tilberedning af kold mad med direkte servering, tilberedning af kold mad med efterfølgende opbevaring ved stuetemperatur. Det indskræpes, at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse omfatter ikke varmebehandling, nedkøling, tilberedning af kold mad med direkte servering, tilberedning af kold mad med efterfølgende opbevaring ved stuetemperatur. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er igang med at revidere det. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om tilføjelse af blanket: 6, 9, 10, 11, hvis virksomheden fortsat

