

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sophiagård**

Adresse Ølstedgårdsvej 9

Postnr./By 5672 Broby

CVR-nr. 20783397

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	
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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>05-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-07-2018	
Dato 04-06-2018	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 16-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir, produktionsvask og opvaskemaskine i køkken samt produktionsvask i grøntkøkken. Kontrolleret opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med kølekrav samt frugt og grønt, herunder stikprøvevis temperaturkontrol i køle- og fryseskabe. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for sikring af krydsforurening ved forskellige arbejdsprocesser i køkkenet, herunder tidsadskillelse. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af tørvarer i kælder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken og grøntkøkken, herunder vægge, gulv, borde, vaske, komfur, emfang, ovn, opvaskemaskine, køleskabe, arbejdsredskaber samt bøtter og gryder. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: tørvarelager i kælder, herunder vægge, gulv, reoler, fryseskabe samt emballage/bøtter med tørvarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for udført egenkontrol på området varemottagelse, opbevaring køl og frost, opvarmning samt nedkøling i perioden fra den 01.01.2019 til dags dato.

