

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Selvejende Institution**

Sophiagård Elmehøjen

Adresse Ølstedgårdsvej 9

Postnr./By 5672 Broby

CVR-nr. 20783397

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
24-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 14-11-2019	
Dato 09-07-2019	
Dato 19-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomhedens håndvask anvendes også til udslagsvask af rengøringsvand og som vask til blomster. I køkkenet er en dobbeltvask med 1 amatør. Dobbeltvasken anvendes til fødevarer og til afskylning af opvask. I køkkenet fremstilles døgnforplejning til ca. 30 personer. Forplejningen består af kød, grøntsager brød og grød.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret temperatur og adskillelse i køleskabe, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for nedkøling af evt. rester, ingen anmærkninger. Kontrolleret flow og kapacitet i køkkenet, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af rene forklæder, viskestykker og klude, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af hylder på tørvarelager, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret funktionelt termometer

