

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SOPHIENDAL**

Slotsrestaurant

Adresse Låsbyvej 82

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 79178012

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
06-11-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 16-04-2024	
Dato 13-12-2023	
Dato 03-10-2023	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur stikprøvevist på køl. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Gennemgået virksomhedens procedurer for fremstilling af lakserilette, samt tilberedning af andebryst, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret Rengøring af virksomhedens fødevarelokaler.

Virksomheden politianmeldt.

Følgende er konstateret: I kølerum i virksomhedens kælder er der på opbevaringshylder en del steder hvor der sidder klatter af skimmel-lignende belægninger. Indvendigt i køleventation er der massive ansamlinger af sorte belægninger. I rum foran kølerum er der massive sorte belægninger rundt langs kanterne på gulvet flere steder. I samme rum er der én kummefryser med sorte og gule belægninger langs gummiliste på låget. I rum hvor der opbevares drikkevarer er der sorte belægninger rundt ved gulvet og plastik og edderkoppespind flere steder. I andet rum hvor der også opbevares drikkevarer og hvor der står en kummefryser med isterninger er der sorte belægninger på låget uden på fryseren, samt sorte og brune

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **SOPHIENDAL**

Slotsrestaurant

Adresse Låsbyvej 82

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 79178012

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

belægninger rundt på gummilisten langs låget og sorte og brune belægninger omkring håndtaget til fryseren. I samme rum er der sorte belægninger rundt på gulvet, og pap, papir og andet snavs på gulvet samt en del edderkoppespind rundt i hjørnerne. I samme rum er der sorte og brune belægninger i bunden af køleskab hvor der opbevares vin. I produktionskøkken er der omkring ben til køleskabe ansamlinger af sorte belægninger, som er letaftørlige. I produktionskøkken står der en kummefryser, som er med gule belægninger af løbere ned af kanterne og på ventilationsgitter. Under produktionsbord i forbindelse med komfur er der en del sorte belægninger og produktrester på gulvet under inventar. I område med opvaskemaskine til glas, er der ved enden af bordpladen sorte belægninger langs kanter op af væggen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det har vi styr på til næste gang i kommer.

Politiangmeldelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Fotodokumentation optaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligeholdelse i virksomheden.

Følgende er konstateret: Der er flere revner og sprækker i gulvet i produktionskøkken, samt en fuger mellem opvaskemaskine og køkkenbord der er opløst. I kælderlokale med opbevaring af drikkevarer er der revner i loftet hvor der falder puds ned. Der er flere steder i rum med opvaskemaskine til glas, hvor der er rådt træ på bordplader og under opvaskemaskine.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af fødevarerlokaler, samt udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, varmebehandling og nedkøling siden den 1. juli 2024. Virksomheden har 2 forskellige egenkontrolprogrammer, som siger at virksomheden skal dokumentere efter to forskellige frekvenser. Der er tydet en historisk dokumentationsfrekvens for varemodtagelse på én gang/uge, dagligt for opbevaringstemperatur på køl og frost, én gang/måned for varmebehandling og nedkøling. Virksomheden er vejledt om regler for egenkontrolprogram, samt frekvenser for dokumentation af kritiske kontrolpunkter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen

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

06-11-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift