

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SOFS Boutique Hotel**

Adresse **Guldsmedgade 40**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **42471437**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
<b>18-09-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-04-2024	
Dato 23-04-2024	
Dato 25-01-2024	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse af råvarer samt målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køleneheder, ok. Vejledt omkring brug af 3 timers rettesnoren for opbevaring/salg af fødevarer hvor der er kølekrav.

Virksomheden oplyser at der ikke genanvendes rester fra buffet, alt kasseres efter morgenmaden. Kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok. Set anvendelse af ren arbejdsbeklædning, ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af virksomhedens overflader, udstyr og inventar i produktions og bespisningslokalet, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: bespisningslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) opbevaringstemperatur og varemottagelse, for perioden juni 2024 til d.d. uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SOFS Boutique Hotel**

Adresse Guldsmedgade 40

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 42471437

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 %, herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager / kontrol af at udvalgte ikke-økologiske fødevarer fundet på lager er registreret i regnskabet . Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

18-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift