

Kontrolrapport



Virksomhed **DeViKa, Sønderbo**

Køkken

Adresse **Curdtslund 2**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **26696348**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	02-12-2020	
Dato	11-12-2019	
Dato	18-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af fødevarer på tørvarelager og i fryser-/køleenheder og kølerum, herunder opbevaringstemperaturer. Procedurer for personlig hygiejne, herunder adgang til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne under produktion af andet bagværk end økologisk brød. Håndtering og dokumentation af tilbagekaldelser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken, kølerum, lagre og opvaskeafdeling samt fryse-/køleenheder, røreskåle, plastkasser, ovne og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af måleudstyr til kontrol af temperaturer. Vedligeholdelse og skadedyrssikring af virksomhedens lokaler. Set rapporter fra servicefirma.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater siden januar 2021 for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer og varmebehandling/opvarmning.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens instruktion af medarbejdere i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **DeViKa, Sønderbo**

Køkken

Adresse **Curdtslund 2**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **26696348**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med og symptomer på norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer. Interview af medarbejdere i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).

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

Særlige mærkningsordninger: Virksomheden er registreret med økologirapport for bageriafdeling (100% økologisk brød) og i øvrigt til brug af det økologiske spisemærke i produktionskøkken.

Kontrol af bageriafdeling:

Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer, herunder stikprøvekontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer i brødbageriet, herunder kontrol af løbende registreringer af indkøbte råvarer og producerede brød samt halvårslige lageropgørelser med henblik på at kunne opstille et balanceregnskab på Fødevarestyrelsens anmodning. Set virksomhedens vurdering om mængden af råvarer har været tilstrækkelig til den producerede mængde økologisk brød. Ingen anmærkninger.

Stikprøvevist kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer, herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Modtaget kopi af dokumentation for økologiske sesamfrø til krydskontrol.

Kontrolleret procedurer for rengøring før økologisk produktion i bageriet, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring af råvarer og under produktion af økologiske brød.

Kontrolleret at bageriets råvarer til brød udlukkende findes på økologisk form. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sammensætning (ingredienser og recepter) på følgende økologiske fødevarer: Økologisk Multikernebrød og Økologisk Harlekin Brød. Ingen anmærkninger. Brødafdelingen leverer brød til egen afdeling og leverer uindpakket brød til eksterne afdelinger i kommunen.

Spisemærkekontrol:

Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt.

Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager, set dokumentation for regnskab for 3. kvartal 2021 og grundlaget for overholdelse af økologiprocenten. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-12-2021

Dato