

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madværkstedet på Søbysøgård**

Adresse **Søvej 27**

Postnr./By **5792 Årslev**

CVR-nr. **53383211** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af flere anonyme forbrugerhenvendelser.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der var ingen produktion på kontroltidspunktet, hvorfor indsatte ikke er interviewet ift.

fødevarehygiejne. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der ligger rabarber til optøning, de er netop taget op, ansat har redegjort for sikker optøning, adskillelse af karamel- og marmeladeproduktion/tidsadskillelse af processer, der har ikke været produktion de sidste par uger, der startes først produktion i morgen igen. Der er ikke produktion af forplejning fra dette køkken.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring af frugt og grønt på køl og frost herunder også temperaturkontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at der forefindes forrum til personaletoilet/toilet til de indsatte i forbindelse med produktionskøkkenet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler og gangareal herunder bordoverflader, køleskab og fryser ind- og udvendigt inkl. låger, hylder greb, karme, vægge, opvaskeområde og gulve samt rengøring af toilet til de indsatte.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for instruktion af indsatte i fødevarehygiejne. Virksomheden oplyser, at der er planlagt kursus for de indsatte i fødevarehygiejne til januar.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af indsatte i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

01-12-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk