

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DEN SELVEJ INST SØNDERVANG**

Adresse Nylandsvej 87

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 34252114

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-10-2022	
Dato 13-08-2021	
Dato 08-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret retsinformationsblanket, samt flyer om nyt smileymærke per 1. oktober 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer, herunder tildækning, adskillelse og temperaturer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i produktionskøkken og café-område.

Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer for buffet i café, herunder varmholdelse i serveringsperioden, ok.

Virksomheden gennemgik derudover mundtligt procedurer for levering af mad til de 3 afdelinger, svarende til ca. halvdelen af deres serveringer, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder gulve, vægge, hylder og borde i produktionskøkken, opvaskeafsnit, caféområde, samt kontrolleret renholdelse af ind- og udvendige flader i opvaskemaskine, ovne, køleinventar og kølerum.

Følgende er konstateret: horisontale tætningsliste på mejerikøleskab i produktionskøkken fremstår med begyndende mørke belægninger, samt riste over ventiler i kølerum fremstår med lettere ansamlinger af støv.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DEN SELVEJ INST SØNDERVANG**

Adresse Nyelandsvej 87

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 34252114

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om hyppigere rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af ovennævnte lokaler med udstyr og inventar, ok. Flere dørkarme fremstår i køkkenet med afskallet maling. Vejledt konkret om, at overflader skal være rengøringsvenlige, herunder jævne, ikke-absorberende og vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling siden seneste kontrolbesøg i oktober 2022 til den 25. september 2023.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Vejledt konkret om at ansøge om autorisation, da virksomheden leverer mere end 1/3 af animalske fødevarer til afdelingskøkkenerne.

Fødevarestyrelsen

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

28-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk