

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sønderup Landkøkken**

v/ Dorthe Johansen

Adresse Gammelholmvej 4

Postnr./By 9541 Suldrup

CVR-nr. 27498396

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	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

14-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 10-03-2023	
Dato 30-11-2022	
Dato 16-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved stegning af frikadeller, fremstilling af smørrebrød og desserter, snitning af grønsager til pynt, pakning af kage. Kontrolleret at personalet er iført en ren og egnet arbejdsbeklædning, at der foretages hyppig håndvask ved skift mellem opgaver.

Gennemgået procedurer for varmebehandling og set nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder at der anvendes egnet termometer med indstik til temperaturmåling.

Virksomheden har forklaret at varmebehandlede fødevarer fyldes i bl.a. gatrobakker og disse sættes i blæstkøler med nedkøling til omkring 5 grader, kontrolmåling/styring ved isat temperaturspyd under nedkøling. Nedkølede fødevarer overflyttes herefter til til kølerum. Kontrolleret temperatur i virksomhedens 2 kølerum til færdigvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler, 2 kølerum, køleskabe, tørlager, emballagelager (FKM) og pakkemaskine. Følgende er konstateret: Vindueskarme i emballagelager fremstår med støvansamlinger og mange døde insekter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Sønderup Landkøkken**

v/ Dorthe Johansen

Adresse Gammelholmvej 4

Postnr./By 9541 Suldrup

CVR-nr. 27498396

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende udstyr: Pakkemaskine, samt emfang over komfur og kipsteger, og emfang henover ovne og kipgryder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler, blæstkøler, emfang over produktionsområder, emballagerum, køleskabe og 2 kølerum med færdigvarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteter med varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan), indeholder beskrivelse af procedurer for varmebehandling til 75 grader og nedkøling fra 65 til 10 grader på maksimalt 3 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden september 2023 til dags dato for kontrol af varmebehandling og nedkøling.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt uddannet eller instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen).

Fødevarestyrelsen

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

14-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk