

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Søgaarden**

Adresse **Søgårdvej 1**

Postnr./By **7451 Sunds**

CVR-nr. **30903447**

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.	
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-11-2018	
Dato 02-02-2018	
Dato 04-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret produktions flow for fremstilling af koldt røget laks, røget mørbrad og oksefilet. Herunder varemodtagelse, klargøring af produkter, saltning, tørring, røgning, opbevaring og anvendelse, ingen anmærkninger. Vejledt om at virksomhedens risiko er ved transport fra køkken til røg ovn og mulig metode til minimering af denne risiko. Vejledt konkret om vækstbetingelser for listeria, udleveret fakta ark omkring listeria.

Kontrolleret fastsættelse af holdbarhed på ovenstående produkter. Det oplyses at produkterne kan have en holdbarhed på mere end 5 døgn, men som oftest fremstilles der til brug i forbindelse med bestilling.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens procedurer for rengøring og desinfektion, ok. På kontroltidspunktet er hovedrengøring under udførsel. På lager for emballage er der begyndende fugtskade i hjørne langs loft. Virksomhedens ansvarlig er opmærksom herpå og vil tage handling, ok.

Kontrolleret de anvendte desinfektionsmidler, ok. Der anvendes på nuværende tidspunkt middel der fordamper, vejledt om andre midler der kan være mere hensigtsmæssig til store flader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, røgovn, kølerum og opvask, ok. Virksomheden har



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Søgaarden**

Adresse Søgårdvej 1

Postnr./By 7451 Sunds

CVR-nr. 30903447

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremlagt vedligeholdelsesplan for udskiftning af gummifuger i opvask samt maling af beskadiget karme ved indgang til opvasken, ok. Røremaskinen i køkkenet har begyndende rustgennemtræk, løsningsforslag er drøftet. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret ar virksomhedens risikoanalyse tager højde for listeria, ok. Kontrolleret egenkontrol procedurer for fremstilling af kold røget laks, ok.