

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Søgaarden**

Adresse **Søgårdvej 1**

Postnr./By **7451 Sunds**

CVR-nr. **30903447**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
<b>11-11-2022</b>	
Tidligere kontrol	
Dato 01-02-2022	
Dato 28-02-2020	
Dato 29-10-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for arbejdsgange særligt i forhold til buffetservering:

-Anvendelse af passende serveringsbestik ved skåle og fade på buffet.

-Anvendelse af klæde på brød ved udsikring.

-Opfyldning og skift af skåle og fade på buffeten, herunder også styring af tid eller/ og temperatur samt håndtering af rester.

-Personalets overvågning af buffeten.

-Mulighed for gæsterne kan vaske eller desinficere hænder, inden de går til buffeten.

-Gæsternes adgang til rent og ubrugt service ved buffeten.

Procedurer for personalets hygiejnisk vask og aftørring af hænder samt håndvasken er tilgængelig, således der undgås krydskontaminering, under håndtering af buffeten, opvasken, håndtering af fersk kød og spiseklare retter. Virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, temperaturgrænserne er overholdt og opbevaring foregår hensigtsmæssig således krydskontaminering undgås.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for opbevaring på køl og frost samt håndtering af buffet. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)