

Kontrolrapport

Virksomhed **Solsidehallens Restauration**

Adresse **Lerumbakken 11**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **32189512**

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	



Denne kontrol, dato

13-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	19-09-2017	
Dato	04-05-2016	
Dato	26-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret, at håndvask er forsynet med varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne , opbevaring af fødevarer, herunder er opbevaringstemperaturer målt i køl og frost , OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i Produktions- og serveringsområde, herunder også inventar og materialer der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer, OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold i Produktionsområde, herunder også inventar og materialer der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden Januar- September 2018 er dokumentation for udført egenkontrol gennemgået , herunder er dokumentation for den "ugentlige" temperaturkontrol for køl og frost , kontrollen af opvarmning, nedkøling, genopvarmning, og den årlige revision , set virksomhedens risikoanalyse , som vurderes som egnet for virksomhedens produktion og vareudvalg ,ingen anmærkninger, vejledt konkret mht. frekvensen for dokumentation i egenkontrollen

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk