

Kontrolrapport

Virksomhed **Sølund, Afd.køkken**

B-Huset, 5. sal

Adresse Ryesgade 20

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212

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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	25-02-2019	
Dato	19-03-2018	
Dato	01-02-2018	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere at der er et tilstrækkeligt antal vaske således der er mulighed for et hensigtsmæssigt produktionsflow.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af anretterkøkken herunder: Gulv, vægge, køle- og fryseenheder, arbejdsborde samt indvendigt i opvaskemaskine. Vejledt konkret om renholdelse af afløb.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af vindue i anretterkøkkenet. Følgende er konstateret: Under tilsynet stod vinduet i køkkenet helt åbent. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder herunder opsætning af fluenet.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulv, vægge, loft og tætningslister i køleenheder. Vejledt konkret om regler for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret skriftelige udarbejdelse af risikoanalyse og egenkontrolprogram tilpasset virksomhedens aktiviteter. Endvidere stikprøvevis set dokumentation for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Sølund, Afd.køkken**

B-Huset, 5. sal

Adresse Ryesgade 20

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling for perioden februar 2019 til dags dato.

Vejledt om regler for fastsætning af frekvens og overholdelse.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-08-2019

Dato