

Kontrolrapport



Virksomhed **Solsikken Sdr. Felding**

Adresse Skolegade 13 B

Postnr./By 7280 Sønder Felding

CVR-nr. 29189919

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

17-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	16-05-2019	
Dato	04-07-2018	
Dato	18-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for varemodtagelse, ansvarlig har redegjort herfor. Kontrolleret tilstrækkelig adskillelse i køleskab mellem private fødevarer og virksomhedens fødevarer. Målt temperatur i køleskab til 7 grader, hertil er virksomheden konkret vejledt om løsningsforslag for indstilling af temperatur i køleskab, således temperaturen kan holdes ved 5 grader i spidsbelastede perioder. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af overflader, inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse og opbevaringstemperatur for indeværende år. I forbindelse med varemodtagelse er virksomheden vejledt om løsningsforslag til dokumentation af korrigerende handling ved modtagelse af kølekrævende fødevarer med for høj temperatur, ansvarlig har mundtligt redegjort for den korrigerende handling. Ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne og personlig hygiejne. Ingen anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk