

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sulsted Toftehaven Lunden Grøn**

Adresse **Toftegårdsvej 3**

Postnr./By **9381 Sulsted**

CVR-nr. **29189420**

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.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	14-01-2022	
Dato	23-08-2021	
Dato	08-06-2021	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer køl og frost.

Termometer til måling af kerntemperatur i fødevare, virker korrekt. Mundtlig procedure for måling af temperatur ved varemodtagelse. Der er håndvask til håndhygiejne i køkken - Virksomheden undersøger årsagen til vandet ikke er så varmt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken, samt skadedyrssikring af skab under vaske. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrol for opbevaringstemperaturer fra november 2021 til dags dato. Varemodtagelse og varmebehandling fra juli 2022 til dags dato. Virksomheden nedkøler fødevarer en gang imellem (primær kartofler), hvis det er rester fra aftensmad. Virksomheden er hermed konkret vejledt om regel for dokumentation af lejlighedsvis nedkøling af fødevare. Udleveret et eksempel på skema til dokumentation af nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport. OK.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens fødevareaktiviteter. OK.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk