

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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.	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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	15-11-2019	
Dato	13-09-2018	
Dato	19-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet: Serveringsbestik i passende længde, løbende udskiftning af fade på buffeten, overvågning af buffeten af personalet, der er mulighed for, at kunderne kan vaske eller desinficere hænder, inden de går til buffeten. Kontrolleret endvidere opbevaringstemperaturer og tildækning af fødevarer på køl og frost. Procedure for nedkøling af fødevarer med blæskøler. Håndvasken i køkken er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af køkken, kølerum, frostrum. Vejledt dog om oftere rengøring på loft omkring ventilation. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af varemottagelse område: Enkelte steder på vægge er maling begyndende at skalle af. Virksomheden har redegjort for vedligeholdelse. Vejledt generelt om regel. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fødevareaktiviteterne. Dokumentation af egenkontrol for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra august 2022 til februar 2023. Vejledt om skema til dokumentation af genopvarmning benyttes også til dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Solsidehallens Restauration**

Adresse **Lerumbakken 11**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **32189512**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmebehandling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport. OK. Det afskaffede smileysymbol hængte ved kontrolrapporten og blev fjernet under tilsyn. OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

27-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk