

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Solsikken**

Adresse **Fortevej 16**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **29189889** Aut.nr. **6627**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der ved håndvask, forefindes sæbe og aftørningspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger. Kontrolleret opbevaring, adskillelse samt emballering af fødevarer på tørvarelager i køl og frost, stikprøvevis kontrolleret temperatur i køl og frost uden anmærkninger, overværet klargøring af grønt uden anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens prøveplan for miljøprøver for listeria i 2022 og kontrolleret at virksomheden har udtaget prøver for 2022 i henhold til planen uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Fødevarelager med kumfryzsere, køkken (bage afdeling, kold køkken, grønt køkken, varm køkken) med inventar samt køle- og frostskebe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Fødevarelager med kumfryzsere, køkken (bage afdeling, kold køkken, grønt køkken, varm køkken) med inventar samt køle- og frostskebe. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning og nedkøling af fødevarer samt temperatur kontrol af fødevarer som leveres til andre institutioner. .

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60 - 90 % er overholdt, ved kontrol af regnskabet for økologiske fødevarer for perioden juli - august - september 2022 samt fysisk kontrol af udvalgte produkter (frugt og grønt, mejerivarer samt korn og mel produkter). Ingen anmærkninger.

18-10-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk