

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sole Mio**

Adresse **Havnegade 6**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **38939777**

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

26-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	26-01-2023	
Dato	05-05-2022	
Dato	14-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder at der anvendes egnet termometer med indstik samt korrekt brug af termometer.

Virksomheden har forklaret at varmebehandlede fødevarer "hakket oksekød" fyldes i gatrobakke og sættes på bord i køkkenet til afdampning og temperatur måles. Kødet fyldes i plastbokse efter let afkøling og disse sættes til nedkøling i kølerummet. Temperatur kontrolleres fortløbende under nedkøling med omrøring og med maksimalt nedkølingstid på 3 timer. Kontrolleret temperatur i virksomhedens kølerum.

Vejledt konkret om ny risikovurdering med ændring af nedkølingstid til maksimalt 4 timer fra 65 til 10 grader.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra 65 til 10 grader på maksimalt 3 timer.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) med skriftlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer der genanvendes. Vejledt konkret om egenkontrol.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af nedkøling fra januar til juli 2023. Vejledt konkret

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Sole Mio**

Adresse Havnegade 6

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 38939777

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

om at dokumentation for alle fødevarer der nedkøles til senere anvendelse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering. Virksomheden er registreret til samhandel, det er oplyst at de ikke modtager fødevarer fra EU lande men kun fra danske leverandører. Registrering til indførsel af fødevarer ved samhandel ophøres dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

26-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk