

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sølund, Afd.køkken**

B-Huset, 3. sal

Adresse **Ryesgade 20**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **64942212**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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

14-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	05-08-2019	
Dato	25-02-2019	
Dato	23-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fødevarer under opbevaring herunder tildækning og adskillelse, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt forrum til toilet.

Følgende er konstateret: mælk i køleskab er let forhøjet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at letfordærlige fødevarer skal opbevares ved maks +5 grader C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: afdelingskøkken herunder gulv, vægge, loft, bordflader og hylder, samt køleinventar, ovn, opvaskemaskine, mikroovn og emfang.

Følgende er konstateret: el-kedel fremstår med kalkbelægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regelmæssig afkalkning af el-kedel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: afdelingskøkken. Vejledt om at sætte fintmasket net op, hvis vinduer skal holdes åbne.

Fødevarestyrelsen

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

40 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 **Sølund, Afd.køkken**

B-Huset, 3. sal

Adresse **Ryesgade 20**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **64942212**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: virksomheden mangler at dokumentere varemottagelse og under opbevaring 4 ud af 5 dage om ugen hver uge siden januar 2023 til dags dato. Virksomheden har sat frekvens på dokumentation til 5 gange ugentligt. Vejledt om at sætte frekvens for dokumentation ned til 1 gang ugentligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har ikke altid tid til at dokumentere 5 gange om ugen, derfor giver det god mening med 1 gang ugentligt.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre via virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

14-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk