Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**Kildebakken**
	Solsikken
Adresse	Varbergvej 13
Postnr./By	6100 Haderslev
CVR-nr.	29189757

Denne kontrol, dato	
03-01-2024	☺
Tidligere kontrol	
Dato 27-10-2021	☺
Dato 17-01-2018	☺
Dato 14-11-2016	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.
Målt opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder indeholdende fødevarer med temperaturopbevaringskrav.
Virksomheden har redegjort for produktion af mad, samt nedkøling af mad og forklare at disse aktiviteter kun forgår i hovedkøkkenet. Virksomheden har gennemgået hvordan personale i weekenden opvarmer mad i afdelingskøkkenerne med funktionsdygtigt indstikstermometer.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået rengøring i mikroovn, ovn, diverse køkkenskabe med fødevare, opvaskemaskine, samt køle og frost møbler: herunder, gummilister og blæsere.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse af varmmad fra hovedkøkkenet, opbevaring på køl og frost, samt opvarmning af fødevare i weekenden.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med fokus på udpegede CCP'er (kritiske kontrolpunkter), samt at virksomheden har skrevet ind i deres risikoanalyse at kernetemperaturen på fisk under opvarmning

35 min.
Kontrollens varighed

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**Kildebakken**
	Solsikken
Adresse	Varbergvej 13
Postnr./By	6100 Haderslev
CVR-nr.	29189757

Tilsynsførendes bemærkninger

skal være 60 grader via beregninger fra fødevarestyrelsen sitti værktøj.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret fysisk.

03-01-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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