

Kontrolrapport



Virksomhed **RESTAURANT SOLSIKKEN APS**

Adresse Havnevej 6

Postnr./By 4230 Skælskør

CVR-nr. 36911093

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	1
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
24-02-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	12-03-2018	
Dato	11-01-2017	
Dato	09-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter i køkken, opbevaringstemperatur på køl og frost, fødevarer adskillelse og opbevaring på lager og i kølerum. Generelt vejledt om hygiejnisk arbejdsbeklædning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og udstyr i køkken, opvask, lager og kølenheder. ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra september 2019 til d.d. på varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmbehandling, nedkøling. ingen anmærkninger.

Kontrolleret del element af risikoanalyser for kemisk forurening.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter stemmer overens med registreringen.

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens procedure for stegning af pomfritter i forhold til temperatur. ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift