

Kontrolrapport



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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

05-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	25-02-2019	
Dato	23-08-2018	
Dato	01-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere at der er et tilstrækkeligt antal vaske således der er mulighed for et hensigtsmæssigt produktionsflow.

Følgende er konstateret: En køleenhed med drikkevarer herunder mælk, juice og vand er indstillet til 8°C grader. Med luftføler blev køleenheden målt til 7,6°C grad. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at de har fået nyt køleskab og havde begrænset mængde af kølepligtige fødevarer. Vejledt konkret om regler for opbevaringstemperaturer for kølekrævende fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af anretterkøkkenet herunder: Gulv, afløb, vægge, lofte, køle- og fryseenheder samt indvendigt i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Anretterkøkken herunder: Gulv, vægge, lofte samt skadedyrssikring af vinduer. Vejledt konkret om regler for vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

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

anmærkninger: Kontrolleret skriftelige udarbejdelse af risikoanalyse og egenkontrolprogram tilpasset virksomhedens aktiviteter. Endvidere stikprøvevis set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling for perioden februar 2019 til dags dato. Vejledt om regler for fastsætning af frekvens og overholdelse.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-08-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift