

Kontrolrapport



Virksomhed **Sølund, Afd.køkken**

B-Huset, 1. sal

Adresse **Ryesgade 20**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **64942212**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

06-03-2017



Tidligere kontrol

Dato	19-01-2015	
Dato	15-01-2013	
Dato	14-02-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Ydet konkret vejledning om separat vask til håndvask, virksomheden har et tilstrækkeligt antal vaske, men opbevarer ved tilsynet 2 snavsede tallerkner i vasken, forholdet betragtes under de foreliggende forhold som bagatelagtigt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køleskabe, fryser, arbejdsborde, opvaskemaskine samt redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet generel vejledning om vedligehold af skærebrætter, ved evt. slid.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol for varemodtagelse, kølekontrol og opvarmning fra 1. september 2016 til og med dd.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

35 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk