

Kontrolrapport

Virksomhed **Solsidehallens Restauration**

Adresse **Lerumbakken 11**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **32189512**

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 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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	



Denne kontrol, dato

19-09-2017



Tidligere kontrol

Dato	04-05-2016	
Dato	26-06-2015	
Dato	04-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret om virksomheden benytter alternative varmebehandlingsmetoder, herunder anvendelse af nye kombinationer af temperatur og tid, virksomheden oplyser at de ikke benytter ovennævnte varmebehandlingsmetoder

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder er opbevaringstemperaturer målt, Kontrolleret at håndvaskene er forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende: Produktionslokale, Opvaskeafdeling, Kølerum og fryserum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Produktionslokale, Opvaskeafdeling, Kølerum og fryserum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden Januar - September 2017 er dokumentation for udført egenkontrol gennemgået, herunder er Temperaturkontrollen, modtagelseskontrollen samt kontrollen af opvarmning kontrolleret uden anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens egenkontrol, vejledt mht. kravet om dokumentation af fødevarerens sikkerheden ved anvendelse af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Solsidehallens Restauration**

Adresse **Lerumbakken 11**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **32189512**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

alternative varmebehandlingsmetoder

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

19-09-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift