

Kontrolrapport



Virksomhed **Sølund, Afd.køkken**

B-Huset, 5. 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	1
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	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

14-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	05-08-2019	
Dato	25-02-2019	
Dato	19-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder. Stikprøvevis

opbevaringstemperaturer af kølekrævende fødevarer.

Opbevaringsforhold, adskillelse og tildækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkkenet herunder, overflader, rulleborde, under inventar, hylder, indvendig i opvaskemaskinen, emhætten og tætningslisterne i køleenhederne.

Følgende er konstateret: På undersiden og i kanterne af hylder i køleenhed 1 ses der enkelte steder gammel mælkerester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: gulv afløb og vindue i produktionskøkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation af virksomhedens egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaringstemperaturer fra perioden januar 2020 til seneste kontrolbesøg. Virksomheden oplyser, at



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Sølund, Afd.køkken

B-Huset, 5. sal

Adresse Ryesgade 20

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

der pga. Covid-19 ikke foregår nogle form for produktion i køkkenet. Alt maden bliver bragt fra det store køkken.

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

Mærkning og information: Virksomheden får madplanen for ugen printet ud fra det køkken de modtager maden fra, og på den er der oplyst allergener på det retter hvor allergener kan forekomme. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. Virk.dk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-10-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift