

Kontrolrapport



Virksomhed **Solsikken Sdr. Felding**

Adresse **Skolegade 13 B**

Postnr./By **7280 Sønder Felding**

CVR-nr. **29189919**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
<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

17-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	16-05-2019	
Dato	04-07-2018	
Dato	18-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for varemottagelse, ansvarlig har redegjort herfor. Kontrolleret tilstrækkelig adskillelse i køleskab mellem private fødevarer og virksomhedens fødevarer. Målt temperatur i køleskab til 7 grader, hertil er virksomheden konkret vejledt om løsningsforslag for indstilling af temperatur i køleskab, således temperaturen kan holdes ved 5 grader i spidsbelastede perioder. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af overflader, inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse og opbevaringstemperatur for indeværende år. I forbindelse med varemottagelse er virksomheden vejledt om løsningsforslag til dokumentation af korrigerende handling ved modtagelse af kølekrævende fødevarer med for høj temperatur, ansvarlig har mundtligt redegjort for den korrigerede handling. Ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne og personlig hygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift