

Virksomhed **Bryghuset Møn Spisehuset**Adresse **Søndersti 3**Postnr./By **4780 Stege**CVR-nr. **30703634**

| 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 | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Autorisationer m.v. |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | <input type="checkbox"/> Prøver udtaget |

Denne kontrol, dato

30-07-2010

Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 22-10-2009 | |
| Dato | 19-05-2009 | |
| Dato | 27-11-2008 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret temperatur i køle/frostbokse i produktionskøkken, opvask og barområde, ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: kontrolleret i produktionskøkken, opvask og barområde, ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, temperaturopbevaring og opvarmning/nedkøling, ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Fødevareregion Øst
Kontrolafdeling Ringsted

Søndervang 4
4100 Ringsted

T 72 27 60 00
F 72 27 61 01

www.fvst.dk
kontr.ringsted.oest@fvst.dk

30 min

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift