

Kontrolrapport



Virksomhed **Møllegården**

Adresse **Kjøliskevej 161**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **26932106**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 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

13-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	31-08-2017	
Dato	30-11-2016	
Dato	06-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl og frost.

Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i køkken og på personalettoilet. Kontrolleret procedure for håndtering af jordforurenede grøntsager.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, depot og personalettoilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af køkken og depot. Set rapporter fra

skadedyrsbekæmpelsesfirma fra den 10. oktober og fra den 21. september 2017. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for opbevaringstemperatur, varemodtagelse, opvarmning og lejlighedsvis nedkøling siden sidste kontrolbesøg frem til dags dato. Der nedkøles ikke fødevarer hver uge. Virksomheden er vejledt om hvordan man kan dokumentere det i egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg og aktiviteter: OK. Risiko oplysninger er opdateret.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk