

# Kontrolrapport



Virksomhed **Mols-linien A/S**

KatExpress 2

Adresse Sverigesgade 6

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 17881248

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

Denne kontrol, dato

**03-07-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 18-10-2017 |  |
| Dato | 06-10-2017 |  |
| Dato | 11-10-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Orden, adskillelse samt temperaturer i køleskabe, kølediske kontrolleret og fundet i orden. Temperatur målt i varmeskab i brunch pølse 46 grader og i røræg 61 grader, når temperatur i varmholdt produkt måles under 65 grader styring efter 3 timers rettesnor, daglig dokumentation heraf set, ok. I køkken- og disk område i restaurant er der adgang til separat håndvask med sæbe og papir til aftørring, set, ok. Vejledt om procedurer ved anvendelse af 3 timers rettesnor, tid under produktion iregnes total tid udenfor køl. Tilberedning ud fra halvfabricata, der håndteres ikke fersk kød/fisk og jordholdige grøntsager, ok. I buffet- og tag selv område i disk er der overvågning af personalet, ved nogle produkter er der lange skeer og tænger, her oplyses at nyt udstyr til tag selv område bestilles, ok. Ved kontrol af vandkvalitet er der konstateret forhøjede resultater jv. fastsatte grænseværdier i udtagne vandprøver den 1.juni 2018, der var ikke fulgt op på overskridelse. Kontrollen følger herefter op på virksomhedens arbejdesgange mht. opfølgning, grænseværdier og aktionsgrænse i henhold til regler om drikkevandskvalitet.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkken, ved opvask, i diskområder, i Baressokaffear, i køleskabe og diske set og vurderet i orden. Opvask i maskine med vaske temperatur 57

2 timer

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrollrapport

Virksomhed Mols-linien A/S

## KatExpress 2

Adresse Sverigesgade 6

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 17881248

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

grader og skyl over 80 grader set på display, ok. Service er kontrolleret ved visuel kontrol og ingen urenheder fundet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrolprogram, risikoanalyse samt regelmæssig ugentlig kontrol af fastlagte kritiske kontrolpunkter set, ok. Egenkontrolprogram opdateres med nye rutiner, kontrolmetode og hyppighed, ok.

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

Uddannelse i hygiejne: Personale som står for håndtering og tilberedning af fødevarer er faglærte. Ved ansættelse gennemgår alle ansatte med arbejdsopgaver relateret til fødevarer internt kursus i bla. personlig hygiejne, sygdom, retningslinier for håndtering af fødevarer m.m., ok

Mærkning og information: Skilt med oplysninger om allergener er synlig for kunder og ansatte har adgang til information om ingredienser i fødevarer, ok.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

03-07-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift