

Kontrolrapport



Virksomhed **Møllekroen I/S**

Adresse **Brolandvej 7**

Postnr./By **5320 Agedrup**

CVR-nr. **37150398**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	12-07-2018	
Dato	08-11-2017	
Dato	10-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostsenheder, kontrolleret orden, håndtering, hygiejne og adskillelse under dagens produktion af diverse varme og kolde retter, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet. Kontrolleret procedure for pakning/logistik af dagens selskabsmenuer til levering ud af huset, samt proceduren for retur levering af emballage, udstyr og service. Ingen anmærkning

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret procedure for daglig og periodisk rengøring af køkkenets afdelinger samt for samtlige kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse af kølekrævende fødevarer fra forrige tilsyn til d.d. Virksomheden har elektronisk overvågning med alarm for samtlige køle og frostenheder.

Vejledt generelt om risikoanalyse for varmebehandling og nedskreven procedure hvis virksomheden fremadrettet ønsker at langtidsstege ved lave temperatur under 75 grader samt vejledt om regler for dokumentation.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk