

# Kontrolrapport



Virksomhed **Møllegården**

Adresse Kjølskevej 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              |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                      |

Denne kontrol, dato

20-08-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 23-10-2018 |  |
| Dato | 13-11-2017 |  |
| Dato | 31-08-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der er tilstrækkelige antal vaske i køkken, og den ene vask benyttes kun til håndhygiejne. Vasken til håndhygiejne samt håndvask på personaletoilet er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Kontrolleret opbevaringstemperaturer på køl og frost, arbejdsgang i køkken ved tilberedning af tærter, og procedure fra indkøb af fødevarer til opbevaring og produktion. Ingen anmærkninger. Fremviste virksomheden "den digitale hygiejnevejledning" på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkkens lokale og udstyr. Set rengøringsskema. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/udstyr: Overflader i køkken, hvor der håndteres og opbevares fødevarer, diverse redskaber, opvaskemaskine, ovn, gulv, loft, vægge, vinduer, døre, insektnet. Kontrolleret lager med en fryser og skabe til bl.a. ekstra servicer. Der er indkøbt ny insektnet til den ene dør i køkken og nye skærebrætter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko analyse for vedligeholdelse. Dokumentation for gennemgang af vedligeholdelse 2019, samt dokumentation for opvarmning og lejlighedsvis nedkøling fra juni til august 2019.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed