

Kontrolrapport



Virksomhed **Mols-linien A/S**

Express 2

Adresse Hveensgade 4

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 17881248

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

Denne kontrol, dato

25-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	03-07-2018	
Dato	18-10-2017	
Dato	06-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse og ordinært tilsyn

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Under tilsynet var der aktiviteter med forberedelse af fødevarer til servering fra buffet, grillområde og i kaffebar. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger i afdelingerne: Opbevaringstemperaturer på køl og frost, adskillelse ved forskellige fødevarer under opbevaring og ved tilberedning, overdækning af fødevarer, varmholdte bøffer og pølser målt temperatur over 65 grader.

Ved buffetservering ses lange tænger/skeer og skåle hvori disse kan opbevares, ok. Gennemgang af personalets procedurer ved overvågning i buffetområde, personalets anretning, opfyldning af nyt på buffetbord, styring ved 3 timers rettesnor samt kassering af rester som har været fremme på buffetbord mere end 3 timer, ok. I køkken er der adgang til separat håndvask. fødevarevask og opvaskevask, ok, herunder er der vejledt om hensigtsmæssig placering af håndvask og sikring af at håndvask kun anvendes til håndvask (obs. i travle perioder), set forhold under tilsynet ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkken, grill, bar og opvaskeområde, i køleskabe/frysere, udstyr set og fundet i orden. Opvask i maskine mad skyl over 80 grader, renhold af maskine set og fundet i orden. Eksternt firma står for rengøring



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Mols-linien A/S

Express 2

Adresse Hveensgade 4

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 17881248

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i lokaler, herunder rengøring i fødevareområder, isterningsmaskine, overflader mv., firmas brug af desinfektionsmiddel kunne umiddelbart ikke oplyses af personalet, her tjekkes op på data ved godkendt desinfektionsmiddel og arbejdsgange, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Begyndende slid på gulvoverflader i opvaskeområde, dette tilføjet vedligeholdelsesplan, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Internetbaseret egenkontrolprogram, herunder risikoanalyse og regelmæssig dokumentation efter varemottagelse, køleopbevaring, 3 timers rettesnor, varmebehandling, varmhold mv. fra 2019, stikprøvevis kontrolleret, ok. Analyseresultater efter prøveudtagning af vand til kontrol af færgens vandkvalitet set, prøver udtages rutinemæssigt hvert kvartal, analyseresultater fra 2019 set, alle fundet i orden.

Mærkning og information: I restaurant, grill og kaffebarområde er der opsat skilte med oplysning om allergener og personalet kan oplyses om indredienser ved forespørgsel, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-09-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift