

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Møllehuset ApS**

v/Alfred Franz Pinchler

Adresse Skovalleen 45

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 28867611

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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 |                                                                             |
| <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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**22-09-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 20-08-2019 |  |
| Dato | 09-10-2018 |  |
| Dato | 28-11-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Ved kontrolbesøget blev der kontrolleret procedure for tilberedning af hakkebøffer.

Kokken har under besøget redegjort for stegningen af hakkebøffer.

Kontrolleret kokkens og medarbejdernes viden om, at hakkebøffer gennemsteges, så de ikke udgør en sundhedsrisiko. Der er procedurer for at kunden selv informerer personalet, hvis hakkebøffer skal steges rosa/medium og kunden bliver gjort bekendt med sundhedsrisici ved denne tilberedningsform.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for stegning af hakkebøffer.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige og mundtlige procedurer for stegning af hakkebøffer.

1 time

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)