

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Region Midt Møllebækken -**

Slusen

Adresse **Strandvejen 24**

Postnr./By **8585 Glesborg**

CVR-nr. **29190925**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-01-2022	
Dato 21-10-2021	
Dato 09-09-2021	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedure for tilvirkning af måltider og servering i bospisningslokale, ok.

Virksomheden oplyser at der har været problemer med levering af serveringsklar aftensmad de sidste 14 dage.

Virksomheden oplyser at der i dag starter ny madordning op, set serveringsklare rette i køleskab, ok. I de sidste 14 dag har køkkenet selv skulle stå for måltiderne, der er kun modtaget retter el kød ud fra halvfabrikata klar til opvarmning og lidt klargøring af grøntsager fx at skrællekartofler mm, hertil ingen bemærkninger.

Kontrolleret Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne, ok. Målt temperature i køleenheder, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af virksomhedens overflader, udstyr og inventar i produktionslokalet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, opvarmningstemperatur, nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger. køkkenet er kun i brug i weekenderne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk