

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bodega Møllen**

Adresse **Møllestræde 1**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **33033095**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

03-10-2022



Tidligere kontrol

Dato	25-10-2018	
Dato	18-10-2017	
Dato	26-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Toilet med forrum. Dør/skilletrum går ikke fra gulv til loft.

Virksomheden oplyser at de får løst problemet, evt. opsættes ny væg op/med dør, ellers lukkes der om det der er. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for forum og toilet

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i bar og køkkenet. Isternings maskine, opvaskemaskine og køleskabe/kølerum drikkevarer er fri fra gulv. Virksomheden sælger og servere kun drikkevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Kølerum trænger til rengøring af tætningsliste, væg, bag blæser/gitter. virksomheden påbegynder straks rengøring under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskemaskine, arbejdsborde i baren, toiletter med forrum, køleskab i køkkenet. Der trænger til lidt oprydning i køkkenet.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bodega Møllen**

Adresse Møllestræde 1

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33033095

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Indgangsdør, bagdør, vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter, virksomheden har blanket 1 for varemodtagelse/opbevaring

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

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

Fødevarestyrelsen

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

03-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk