

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Institution Møllebo**

Institutionskøkken

Adresse **Lyngby Hovedgade 1A**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **11715311** Aut.nr. **6467**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid/PAH ved stegning af fiskefrikadeller. Temperatur målt i fiskefrikadeller 81,9 grader, set måleudstyr

Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur i kølerum, køleskabe samt i fryser tildækning og adskillelse under opbevaring, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

affaldshåndtering, returemballage samt opbevaring af fødevarekontaktmaterialer.

Hygiejne: Rengøring: Hygiejne: Rengøring: Daglig rengøring: Stikprøvevis kontrolleret og gennemgået procedure for renholdelse af udstyr der dagligt kommer i kontakt med fødevarer, heriblandt pålægsmaskine, produktionsudstyr, gastrobakker, ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af lofter og vægge i kølerum, køleskabe og produktionsområder og emhætter samt beholdere til opbevaring af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur samt opvarmning, for perioden oktober 2022 til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt autorisation og mærkning med id-nr på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

13-12-2022

Dato

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Institution Møllebo**

Institutionskøkken

Adresse Lyngby Hovedgade 1A

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 11715311

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der anvendes salt med jod til produktion af varme retter. Hyldekontrol af tilsætningsstoffer, virksomheden har atamon stående på hylderne som ikke bruges. Virksomheden anvender brun kulør, som må anvendes quantum satis (efter behov).

Fødevarestyrelsen

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

13-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift