

# 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              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Ingen anmærkninger                                                                                    |
| 2        | Indskærpelse                                                                                          |
| 3        | Påbud, forbud eller tvangsbøder                                                                       |
| 4        | Bødeforlæg,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| 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              |                                           |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle-og fryse inventar. Adskillelse og tildækning af fødevarer samt fødevarer fri fra gulv er kontrolleret, uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer. Procedurer for opvarmning/nedkøling af suppe herunder korrekt brug af termometer. Hygiejne under produktion: Set håndtering og udportionering af diverse smørrebrød. Ingen anmærkninger. Tilbagetrækningsprocedure, inden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler herunder kølerum, køleskabe, produktionsborde

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) varemodtagelse, opbevaringstemperatur samt opvarmning.

Mærkning og information: Virksomheden oplyser, at allergikost mærkes med det manglende allergen og navn på modtager. Køkkenet modtager oplysninger om allergier på alle modtagere. Særkost/diætkost: Køkkenet har redegjort for deres procedurer ved håndtering af diæter. De har særskilte arbejdsområder til håndtering af både varme og kolde diæter. Det er faste medarbejdere der står for produktionen af disse retter. Køkkenet har et system for hvad de forskellige beboere skal have og hvordan de videre i produktionen har det i styring og får afmærket det med rette oplysninger. Ingen anmærkninger.

07-02-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://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

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Rød peberfrugt 1/2 kasse, citronsaft a 1lier 3 stk. Torskerogn a 750 gram 8 stk. - Strø sukker a 10 kg 3 poser - Kartoffelspegepølse a 1.68 kg - Egg nudler a 200 gram 5 stk. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt autorisation og mærkning med id-nr 6467 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for 3 rums smørrebrødsbakker af plast samt et rums sorte PET til varmt mad, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger, art af fødevare, tid og temperatur. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set datablade på 3 rums smørrebrødsbakker af plast samt et rums sorte PET til varmt mad. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale. Procedurer for emballage: Gennemgået virksomheden gode arbejdsgange for sikring mod kontaminering af emballage, virksomheden plukker til dagens behov den mængde emballage der bruges, hvilket ellers ligger afdækket på lager. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

07-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift