

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	
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, 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: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver for snittet frugt og grønt samt listeria i miljø

har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. Vejledt konkret i at virksomheden dokumenterer hvor prøver er udtaget i miljøet.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens håndtering af råvarer, samt gennemgået flow og håndtering af råvare fra varemodtagelse til produktion: Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for håndtering af fødevarer og emballage (kasser), der kommer retur til køkkenet. Vejledt konkret om lagerstyring samt datoer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: køleskabe, hylder samt vægge fremstår ned snavs

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring af områder hvor der opbevares fødevarer. Virksomheden oplyser at der er bestilt hovedrengøring i kommende weekend.

Følgende er konstateret: snavs indvendigt i opvaske maskinen

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

26-09-2023

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

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

Vejledt konkret om rengøring af sværttilgængelige områder

Vejledt generelt om: Desinfektionsmidler skal være godkendt til fødevarer

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for langtidsstegning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for stikprøvevis for langtidsstegning fra sidste tilsyn til dags dato

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, jf. www.virk.dk fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 6467 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

Risikooplysninger er opdateret. Der er ingen væsentlige ændringer i lokaler og aktiviteter i fht. autorisationen fra 26. februar 2019, som stadig er gældende.

Fødevarestyrelsen

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

26-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk