

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant MOS**

Adresse Torvegade 5B

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 40358013

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

11-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 01-10-2021	
Dato 05-10-2020	
Dato 20-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer i køle- og frostskebe. Målt temperaturer i virksomhedens køleskabe med mejeri og varmebehandlet fiskepålæg.

Følgende er konstateret: Virksomhedens køleinventar under arbejdsbord måles med forhøjet temperatur. Virksomheden har haft kølesyn på køleinventar dagen før tilsyn.

Virksomheden tilkalder samme kølefirma til at tilse køleinventar. Virksomhedens medarbejdere har været på arbejde i 1 time ved tilsynets start og har først der fyldt fødevarer i køleinventar. Medarbejderen vurderer med det samme fødevarerne og kasserer røget fisk og rejer.

Medarbejderen flytter syltevarer og salater til andet køleskab. Det vurderes at mængden af fødevarer i køleinventar er begrænset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af kølepligtige fødevarer.

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant MOS**

Adresse Torvegade 5B

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 40358013

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Set funktionelt overvågnings- samt indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

11-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift