

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Molen**

Adresse Havnen 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 34432740

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-08-2016



Tidligere kontrol

Dato 05-11-2015	
Dato 10-07-2015	
Dato 03-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget temperaturkontrol i køleenheder med fersk fisk, fjerkræ og mejeriprodukter, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret produktions flow i køkkenet, samt adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger. Kontrolleret anvendelse af indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder gulv, vægge og loft, samt fedtfilter i emfang, røremaskine, spækbrædder, pålægsmaskine, køle- og fryseenheder, smørrebrødsstuen, opvaskeområdet/opvaskelokalet, opvaskemaskine, lager og personaletoilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøringsprocedurer mellem skiftende arbejdsprocesser. Kontrolleret rengøring af affaldsområder og at container er sikret mod skadedyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheder har tilstrækkelig kølekapacitet og køleenheder er vel vedligeholdte. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 25 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Molen**

Adresse Havnen 6

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 34432740

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling. For periode 5.3 til 26.8.2016. Risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, håndtering af frugt og grønt, adskillelse af fødevarer og produktion af varmebehandlede fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling, indfrysning af fisk til anvendelse uden varmebehandling, samt tilvirkning af bagværk. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på fødevarer. Følgende fødevarer er kontrolleret: 15 kg torsk og 10 kg rødspætter, købt af danske virksomheder. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødearestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

29-08-2016

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift