

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 29-08-2016	
Dato 05-11-2015	
Dato 10-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget

temperaturkontrol i køleenheder med saltet marv, kød, 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.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder gulv, vægge og loft, samt fedtfilter i emfang, røremaskine, spækbrædder, køle- og fryseenheder,

opvaskeområdet, opvaske maskine, lager og personaletoiletet.

Ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøringsprocedurer mellem skiftende arbejdsprocesser. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdet. Ingen anmærkninger.

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. For periode 10.2 til 30.7.2017.

Risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur,

