

# Kontrolrapport

Virksomhed **Moi**

Adresse Vesterbrogade 42

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 39239922

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-05-2018



## Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar.

Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken og kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Produktionskøkken, ingen anmærkninger. Vejledt om

udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af

kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedr. allergene

oplysninger, herunder at virksomheden minimum skal skilte

med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Registrering er dækkende for

virksomhedens aktiviteter, ingen anmærkninger.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden

blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning,

tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening,

personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Moi**

Adresse Vesterbrogade 42

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 39239922

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Vejledt om registrering af import og samhandel, herunder modtageregister til animalske fødevarer. Vejledt virksomheden om at læse om reglerne for import og samhandel på Fødevarerstyrelsens hjemmeside.