

Kontrolrapport



Virksomhed **Møllekroen I/S**

Adresse **Brolandvej 7**

Postnr./By **5320 Agedrup**

CVR-nr. **37150398**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
16-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 12-07-2018	
Dato 08-11-2017	
Dato 10-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis

opbevaringstemperatur i køle og frostsenheder, kontrolleret

orden, håndtering, hygiejne og adskillelse under dagens

produktion af diverse varme og kolde retter, samt faciliteter til

hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet. Kontrolleret

procedure for pakning/logistik af dagens selskabsmenuer til

levering ud af huset, samt proceduren for retur levering af

emballage, udstyr og service. Ingen anmærkning

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Kontrolleret procedure for daglig og periodisk

rengøring af køkkenets afdelinger samt for samtlige kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for

udført egenkontrol for varemodtagelse af kølekrævende

fødevarer fra forrige tilsyn til d.d. Virksomheden har elektronisk

overvågning med alarm for samtlige køle og frostenheder.

Vejledt generelt om risikoanalyse for varmebehandling og

nedskreven procedure hvis virksomheden fremadrettet ønsker

at langtidsstege ved lave temperatur under 75 grader samt

vejledt om regler for dokumentation.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed