

# Kontrolrapport

Virksomhed **7 Møllens Grill**

Adresse Nørre Boulevard 116

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 32110045

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

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

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

Denne kontrol, dato	
<b>01-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-02-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 14-08-2017	
Dato 11-04-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dør til toilet, samt dør til forrum er lukkede.

Konkret vejledt at sikre at dør til forrum forbliver lukket, selvom der opstår gennemtræk, evt. ved opsætning af smækfunktion, så døren altid holdes lukket.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for procedure ved nedkøling af kamstege og kyllinger. Efter opvarmning stilles steg/kylling på køl i en time, for herefter at komme på frost i to timer.

Virksomheden har ved gentagen procedure, målt at temperaturen vil ligge under 10 grader ved denne procedure.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer på kølekrævende fødevarer, adskillelse, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden har mundtligt redegjort for brug af forskellige farvede klude til forskellige rengøringsområder.

Generelt vejledt om tildækning af fødevarer.

Generelt vejledt om brug af 3 timers reglen og varmholdelse ved 65 grader.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **7 Møllens Grill**

Adresse Nørre Boulevard 116

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 32110045

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Generelt vejledt om brug af håndvask

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Baglokale med fryseskabe, kølerum og bordoverflader, produktionsområde med køleinventar, emhætter, varmeskab og varmeplade.

Følgende er konstateret: Luftblæser i opvaskeområde fremstår med mørke skimmellignende belægninger.

Virksomheden oplyser at de får gjort rent i dag.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at lokaler og udstyr, hvori der håndteres fødevarer, skal holdes i ren stand.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde med inventar og udstyr, samt opvaskeområde med inventar. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om skift af lister i køleinventar og filter i emhætte.

Kontrolleret: Fuge ved vask i opvaskeområde.

Følgende er konstateret: Fugen fremstår løsrevet og tør flere steder. Virksomheden oplyser at de vil få lavet en ny fuge.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, samt set stikprøvevis dokumentation på varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Konkret vejledt om at indskrive målt temperatur, selvom tidsfristen i E-smiley er overskredet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ejer fortæller, at ansatte der tilvirker fødevarer, er blevet behørigt instrueret i håndtering af fødevarer, særligt nedkøling.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevestyrelsen

01-05-2019

Dato