

# Kontrolrapport

Virksomhed **Møn Golf Hotel ApS**

Adresse Klintevej 116

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 42592218

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

Denne kontrol, dato	
<b>25-10-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur på køl og frost samt adskillelse mellem fødevarer ydermere kontrolleret opbevaring af tørvarer og service på hylder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken herunder produktbærende overflader og køkken udstyr, kølerrum og frostrum, konkret vejledt omkring rengøring eller udskiftning af insektnet i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken herunder gulve, vægge og lofter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: frostrum og frostdøren, døren slutter ikke helt tæt og der er i frostrummet

# Kontrolrapport

Virksomhed **Møn Golf Hotel ApS**

Adresse Klintevej 116

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 42592218

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ses dannels af rim flere steder, virksomheden oplyser at døren er skal repareres eller evt. skiftes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) herunder risikoanalyse, virksomheden benytter sig af E-smiley og har udpeget følgende kritiske kontrolpunkter: varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for indeværende måned.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

25-10-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift