

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Mumm v/Pia Fuglsang**

Adresse **Søndergade 12**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

CVR-nr. **38268066**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-03-2017



Tidligere kontrol

Dato	22-06-2016	
Dato	09-09-2015	
Dato	25-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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, fødevarekontaktmateriale, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer herunder temperaturkontrol af køle-/ fruseenheder.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør, 3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diaré, 4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj 5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrollrapport

Virksomhed Restaurant Mumm v/Pia Fuglsang

Adresse Søndergade 12

Postnr./By 5970 Ærøskøbing

CVR-nr. 38268066

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne. Folderen "Om sygdom og personlig hygiejne" udleveret inder tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hylder, komfur, arbejdsredskaner og køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkkenet og lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Vejledt konkret omkring oprydning og tilrettelse af egenkontrolmappen, så den kun dækkker nuværende aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte. Følgende er kontrolleret: Tidligere ejer underskrift for accept om videreførelse af kontrolhistorik. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-03-2017

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift