

Kontrolrapport



Virksomhed **Molskroen Strandhotel**

Femmøller Strand

Adresse Hovedgaden 31 A

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 35007687

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 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	04-11-2016	
Dato	15-10-2015	
Dato	04-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleskabe og kølerum, ok.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolemner er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret, procedurer for skylning af salater og krydderurter, ok. Vejledt konkret om at proceduren beskrevet med fordel kan gentages en gang yderligere for at skylle størstedelen af evt. sygdomsfremkaldende bakterier væk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring/desinfektion af f pålægsmaskine. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af virksomhedens lokaler og udstyr, ok. vejledt generelt om vigtigheden af at rengørings/desinfektionsmidler anvendes rigtigt efter anvisninger fra producenten.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse af inventar i virksomhedens lokaler, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Molskroen Strandhotel

Femmøller Strand

Adresse Hovedgaden 31 A

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 35007687

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Stikprøvevis kontrolleret skadedyrssikring af døre til det fri, ok. Skydedør ved vareindlevering er ikke helt tætsluttende (skadedyrssikret) i top og bund.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, for personlighygiejne og håndtering af grønt, ok. Virksomheden anvender et elektronisk egenkontrolprogram som stikprøvevis er gennemgået, Ser dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl, tilberedningstemperatur og nedkøling for de seneste 3 mdr., ok. .

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-07-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift