

Kontrolrapport



Virksomhed **Spisestedet Mosen**

Adresse **Rendsagervej 5**

Postnr./By **2625 Vallensbæk**

CVR-nr. **54459653**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	14-12-2017	
Dato	26-05-2016	
Dato	16-04-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i is-afdeling og produktionsafdeling, opbevaringstemperatur i køleskabe og fryser, tildækning og adskillelse mellem fødevaregrupper, samt gennemgået procedure for varemodtagelse, opbevaring af kølekrævende fødevarer, samt varmebehandling og nedkøling af fx supper. Generelt vejledt om varmebehandling, nedkøling og placering af håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde og is-afdeling med udstyr, herunder bordoverflader, inventar med skuffer og skabe, hylder og udstyr i opvaskeafdeling, samt bar med isterningsmaskine. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra juni 2018 til dags dato. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udbygning af nedkølingsskema samt procedure, sådan at det er synligt at samme skema anvendes til kontrol og dokumentation for varmebehandling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Spisestedet Mosen

Adresse Rendsagervej 5

Postnr./By 2625 Vallensbæk

CVR-nr. 54459653

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skilter med, at oplysninger kan fås på forespørgsel, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-11-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift