

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant MOTA**

Adresse Annebergparken 50

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 42212016

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.	1
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	
30-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring,

adskillelse og tildækning af fødevarer i diverse køleenheder

samt facilitet til hygiejnisk vask og tørring af hænder i

anretterområde, bageri og produktionskøkken. Ydermere

gennemgået virksomhedens mundtlige procedure for brug af

måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter ved

opvarmning og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og

inventar i bar, produktionskøkken og bageri. Herunder

køleenheder, produktbærende overflader, gulv, vægge og loft.

Virksomheden anvender et desinfektionsmiddel der er

godkendt af Fødevarerstyrelsen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning

og nedkøling. Virksomheden oplyser, at de ikke har alternativ

varmebehandling ved lav temperatur.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af

kontrolinformationsblanket. Virksomheden har egen

hjemmesiden. Vejledt generelt om regler for offentliggørelse af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

