

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Stenbækhus Mad på Mols**

Adresse Vester Strandvej 7

Postnr./By 8420 Knebel

CVR-nr. 38795295

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

Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

08-04-2022



Tidligere kontrol

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, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændringer.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer og overdækning ved opbevaring af fødevarer kontrolleret uden anmærkninger. Gennemgang af procedurer ved tilberedning af varme og kolde retter, varmebehandling over 75 grader, nedkøling efter 3 timers rettesnor, egen hakning af kød. mv., uden anmærkninger. Adgang til separat håndvask, fødevarevaske og opvaskevask, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenets område, overflader, inventar og udstyr fundet i orden. Desinfektion i opvask med skyl over 80 grader og med middel godkendt af fødevestyrelsen, set, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler, inventar og udstyr fremstår velvedligeholdte og i god stand, set og fundet i orden

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse for varemottagelse,

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Stenbækhus Mad på Mols**

Adresse Vester Strandvej 7

Postnr./By 8420 Knebel

CVR-nr. 38795295

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring af fødevarer, varmebehandling, nedkøling, transport, personlig hygiejne set og fundet i orden.

Egenkontrol og skemaer til dokumentation af før nævnte områder set, der er daglig visuel kontrol og månedlig dokumentation, vurderet dækkende for aktiviteter.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol] på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Virksomheden er registreret til aktiviteten levering af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder efter 1/3-reglenen. Basisoplysninger og risikoaktiviteter er opdateret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

08-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift