

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Mallemukken**

Adresse Kystcentervej 1

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 39972859

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser 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

08-06-2022



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 20-05-2021 |  |
| Dato | 23-03-2021 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt opbevaringstemperatur ved fersk fisk og øvrige fødevarer med fastsat kølekrav. Kontrolleret tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter under produktion og ved opbevaring i køleskabe og kølerum. Kontrolleret procedure for styring af holdbarhed på anbrudte fødevarer samt tidsstyring af fødevarer med fastsat kølekrav opbevaret i koldjomfru hvor temperaturen ikke kan holdes ved 5 grader, hertil er virksomheden generelt vejledt om metode til tidsstyring samt forholdsregler i forbindelse med anvendelse af rester deraf og fra selvbetjent buffet. Kontrolleret procedure for panering af fisk og overværet stegning heraf. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, køleskabe, opsvaskeafsnit, tilvirkningsområde og isterningmaskine. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for indeværende sæson, herunder varemodtagelse og opbevaringstemperatur samt varmebehandling og nedkøling. Virksomheden har ikke foretaget varmebehandling siden 25. maj 2022, af virksomhedens frekvens fremgår det, at dette foretages ugentligt. Virksomheden er konkret vejledt om løsningsforslag for overholdelse af fastsat frekvens. Ok.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Mallemukken**

Adresse Kystcentervej 1

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 39972859

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden kan oplyse om det allergene indhold i fødevarer udbudt til salg. Følgende er kontrolleret ud fra menukortet: Fiskeburger med tartarsauce og fritter samt Brownie med is og bær. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden oplyser, at der ikke foretages alternativ varmebehandling som sous vide eller langtidsstegning under 75 grader. Aktiviteten er d.d. fjernet fra virksomhedens registrering.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

08-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)