

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant MOTA**

Adresse Annebergparken 50

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 42212016

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelse givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>22-09-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-06-2021	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har forklaret procedure for visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin: Filetering og flåning af vildfanget fisk. Virksomheden kasserer hele fisken hvis de ser tegn på parasitter og returnerer til leverandør. Ved servering af rå fisk indfryser virksomheden til minus 22 grader i 24 timer. Generelt vejledt om forordningskrav om varmebehandling af fersk, vildfanget fisk til en kerne temperatur på plus 60 grader celsius.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af synlige fiskeparasitter, samt indfrysning af fisk til minus 22 grader celsius i 48 timer.

Virksomheden har dækkende skriftlige/mundtlige procedurer for kontrollen af synlige parasitter, og de kan redegøre for procedurerne ved interview, og har fiskeparasitter udpeget som risikofaktor i deres risikoanalyse.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

1 time  
Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)