

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Møllehuset ApS**

v/Alfred Franz Pinchler

Adresse Skovalleen 45

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 28867611

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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 11-05-2022	
Dato 22-09-2021	
Dato 20-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder kontrolleret mulighed for anvendelse af sprit ved buffet, serveringsbestik og at det er lange redskaber, der anvendes ved buffet, for at minimere risiko for krydskontaminering af fødevarer-ok. Kontrolleret at der er rene tallerkner og bestik ved buffet, og virksomheden oplyser, at snavsede tallerkner og bestik fjernes, når gæst er færdig, således der altid anvendes rene tallerkner ved buffet-ok. Buffet overvåges af personalet, og buffet styres ved at der løbende sættes fødevarer ind, og ved tomme fade skiftes til nye fade med fødevarer.

Kontrolleret køkkenets kapacitet og kapacitet i kølerum samt opbevaringstemperatur i køl -ok. Kontrolleret hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken og at håndvask er tilgængelig-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for buffetservering, herunder virksomhedens procedurer for personlig hygiejne og i forbindelse med sygdom hos personalet-ok.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk