

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
27-01-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 22-09-2022	
Dato 30-06-2021	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på lageret i gården, køkkenet og lageret på 1. sal. Ydermere kontrolleret facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken samt anretterområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af lageret i baggården.

Følgende er konstateret: Døren gabte stedvist på undersiden og på siden med en sprække på ca.10mm. Ansvarlig iværksatte straks udbedring af forholdet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af lokaler, hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for indeværende år.

Vejledt generelt om regler for risikoanalyse. Herunder vurdering af alle sine aktiviteter. F.eks røgning samt anvendelse af plantedele der er tilladt i begrænsede mængder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant MOTA**

Adresse Annebergparken 50

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 42212016

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Kontrolleret overholdelse af novel food regler.

Følgende er konstateret: Virksomheden have tørret sødskærm stående på lageret, som skal novel food

godkendes inden markedsføring til fødevarebrug. Ansvarlig oplyste, at de ikke bruger det mere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for novel foods samt muligheden for brug af plantelisten på Fødevarestyrelsens hjemmeside der kan findes på:

https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/planteliste/Sider/Plantelisten_til_erhvervsmaessig_brug.aspx

Fødevarestyrelsen

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

27-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift