

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	
Vedligeholdelse	
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	
17-03-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 08-04-2022	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af supper, fonder mv. gennemgået. Nedkøling foretages i flade gastrobakker med stor overflade, set, ok. Der anvendes indstikstermometer til måling af temperatur ved nedkøling. Vejledt om brugen af SITTI, online værktøj til beregning af nedkøling, varmebehandling og varmholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for nedkøling, er udpeget som ccp.

Kontrol af nedkølingstemperaturer dokumenteres regelmæssigt 1 gang månedentligt, ok idet der anvendes samme procedurer ved hver nedkøling, ok. Vejledt om nye retningslinjer for nedkøling, fvst. ændring fra 3 timer til 4 timer. Hvis nedkøling fremadrettet ændres til 4 timer skal risikoanalyse og procedurer tilpasses nye retningslinjer.

Godkendelser m.v.: Basisoplysninger og risikoaktiviteter opdateret.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed