

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **7 Møllens Grill**

Adresse **Nørre Boulevard 116**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **32110045**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-11-2022	
Dato 20-05-2022	
Dato 02-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Tillægs side udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Kontrolleret procedure for genopvarmning af kamsteg og varmekontrol. Vejledt om opsætning af P-skive til styring af varmekontrol. Vejledt om at optøning skal ske i kølerum/at kølekæden ikke må brydes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af køkken med inventar, køleskabe/kølerum og serveringsområdet. Der var ved dagens tilsyn støv på blæseren i kølerummet og snavs i loftet i udsalgsområdet. Vejledt om passende rengørings frekvens. Vejledt om brug af godkendt desinfektion eller afskyldning med vand efter desinfektion.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmekontrol og nedkøling. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCP'er. Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed 7 Møllens Grill

Adresse Nørre Boulevard 116

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 32110045

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret nedkøling af kamsteg og kylling siden 11. juni 2023.

Virksomheden har frekvens for dokumentation 1 gang om ugen og har nedkøling næsten hver dag.

Virksomhedens dokumentation for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og varmeholdelse er endvidere ikke udfyldt konsekvent fra 1. april 2023 til d.d.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har målt, men har glemt at dokumentere. Det gør vi bedre.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Virksomheder skilter ikke med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet men de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne. Konkret vejledt om igen at få skilt ophængt.

Fødevarestyrelsen

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

27-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk