

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Møllegården Omsorgscenter**

Køkken/Børnekøkken

Adresse **Bagsværd Møllevej 9**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **62761113** Aut.nr. **6422**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryser samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Virksomheden har produktprøveplan og er ved at udarbejde miljøprøveplan. Der er vejledt i at specificere udtagingssteder og rum i miljøprøveplanen.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning:

Virksomheden har udtaget produktprøver til undersøgelser for Listeria og Salmonella samt E.coli og har udtaget miljøprøver i produktionsmiljøet og indsender resultaterne herfor til Fødevarestyrelsen, når de er modtaget fra laboratoriet.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, opvaskerum, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt grøntrum, personaletoilet, emballagelagerrum og tørvarelagerrum - i kælder: frostrum og personalegarderobe - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

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

Kontrolleret ID mærkning (autorisationsnummer) på transportvogne. Ingen anmærkninger

15-09-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk