

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	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 29-01-2024	
Dato 18-12-2023	
Dato 19-09-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har fået fremvist og udleveret en retssikkerhedsblanketten på bagsiden af smileymærket.

Dette er en kampagne besøg med fokus på rengøring i forbindelse med produktionsstart.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktionen, herunder for rengøring af fødevarelokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, og om nødvendigt desinfektion. Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, opfølgning på mangelfuld rengøring samt anvendelse af rent, varmt vand og rene klude til rengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kundeområde, produktionskøkken, lager, friture, ovn, emfang, kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister og hylde i køleenheder, overfalder herunder vægge, borde og loft.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed