

Kontrolrapport

Virksomhed **Dansk Skaldyrcenter -**

restaurant

Adresse Øroddevej 80A

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 30060946

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

02-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	03-10-2017	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Kontrolleret sikring mod skadedyr, ok. Vejledt konkret om fluenet hvis man ønsker at åbne døre og vinduer. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens lokaler og udstyr. Følgende er konstateret: Emfang har fedtede belægninger og spindelvæv.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og udstyr, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Virksomheden har udfyldt blanketter fra Fødevarestyrelsens hjemmeside, ok.

Kontrolleret: dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturen og opvarmningskontrol.

Følgende er konstateret: Virksomheden har kun dokumentation for opbevaringstemperaturen fra januar til februar 2018 og hele oktober 2018. De øvrige områder er ikke dokumenteret.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Dansk Skaldyrcenter -

restaurant

Adresse Øroddevej 80A

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 30060946

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturen og opvarmningskontrol ved virksomhedens arrangementer og ved catering dokumentation for varemottagelse og temperaturen ved varm mad på buffet. Hvis der ved catering varmes noget op eller opbevares fødevarer på køl skal disse områder også dokumenteres. Hvis der nedkøles fødevarer som skal anvendes senere skal nedkølingen ligeledes dokumenteres.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-11-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift