

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Mumm v/Pia Fuglsang**

Adresse **Søndergade 12**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

CVR-nr. **38268066**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

04-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-03-2017	
Dato	22-06-2016	
Dato	09-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt brug af øvrige vaske i køkken, temperatur i køle- og fryseenheder i køkken og på lager, opbevaring af frugt og grønt på lager, samt gennemgået procedure for varemottagelse, opbevaring af fersk fisk, samt adskillelse mellem fødevarergrupper på køl. Generelt vejledt om faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med udstyr og inventar, herunder bordoverflader, tjenergang med skabe, køleskabe og fryser i køkken og på lager, samt gulv i køkken. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse køkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vedligeholdelse af køleskabe og køleinventar i køkken, opvaskemaskine i opvaskeafdeling, samt gulv og vægbeklædning i køkken. Virksomheden har redegjort for løbende vedligeholdelse og udbedring af slidtage, ingen anmærkninger. Set funktionsdygtigt indstikstermometer, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at lokaler hvor der opbevares fødevarer skal holdes i god stand. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udbedring af vægge på lager, samt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Mumm v/Pia Fuglsang**

Adresse **Søndergade 12**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

CVR-nr. **38268066**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mulighed for at oprette og anvende vedligeholdelsesplan. Generelt vejledt om skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt opvarmning for indeværende år. Generelt vejledt om egenkontrol. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til anvendelse af dokumentationsskemaer sådan at de anvendes hensigtsmæssigt.

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

Ydet generel vejledning om offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-10-2019

Dato