

Kontrolrapport

Virksomhed **Dansk Skaldyrcenter -**

restaurant

Adresse Øroddevej 80A

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 30060946

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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.	1
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

19-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	02-11-2018	
Dato	03-10-2017	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af køkkenområdet incl. udstyr og inventar. Følgende er konstateret: træ skærebretter og træ skeer mangler overfladebehandling så de har en glat afvaskelige overflade så fødevarer ikke suger ind i træet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturen, varmholdelse og opvarmningskontrol siden 1/1 2019.

Følgende er konstateret: Enkelte dage er temperaturen højere end 5 C i varemottagelsen og kølekæden er derved brudt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden har oplyst der kun har været et arrangement i år hvor der laves mad fra bunden af som bestod af østers, der ikke



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Dansk Skaldyrcenter -**

restaurant

Adresse **Øroddevej 80A**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **30060946**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skal varmes op til 75, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: plastskåle og film.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-11-2019

Dato