

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Mallemukken**

Adresse Kystcentervej 1

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 39972859

| 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.                     |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

23-03-2021



## Tidligere kontrol

|      |  |
|------|--|
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der findes

faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. ingen

anmærkninger. kontrolleret flow rundt i virksomheden,

herunder flow ved varemodtagelse. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret materiale valg rundt i

køkken og tilstødende lokaler, herunder at alle flader, fremstår,

hele, glatte og rengøringsvenlige. ingen anmærkninger.

Kontrolleret skadedyrsikring af køkken og tilstødende lokaler.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens

risikoanalyse er under udarbejdelse, virksomheden bruger

værktøj fra fødevarer styrelsen hjemmeside, gennemgået

virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse af fødevarer.

Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens egenkontrol

procedurer for kritiske kontrol punkter er tilgængelige. ingen

anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)