

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Møen ApS**

Adresse **Storegade 13**

Postnr./By **4780 Stege**

CVR-nr. **40261249**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  |          |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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

**26-04-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 24-06-2019 |  |
|      |            |  |
| Dato |            |  |
|      |            |  |
| Dato |            |  |
|      |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: køkken herunder skadedyrssikring af vinduer, afløbsriste, affaldshåndtering, ydermere har virksomheden en aftale med et skadedyrsfirma om at sætte fælder op og kommer hver 3 måned og laver en gemmen gang af virksomheden og ser efter spor fra skadedyr indenfor og udenfor samt kontroller fælder. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gemmen gået virksomhedens procedure for skadedyrsbekæmpelse ved indtræning samt kassering af fødevarer og at rengøring sker med et godkendt desinfektionsmiddel.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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