

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant MOTA**

Adresse Annebergparken 50

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 42212016

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| 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

30-06-2021



## Tidligere kontrol

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring,

adskillelse og tildækning af fødevarer i diverse køleenheder

samt facilitet til hygiejnisk vask og tørring af hænder i

anretterområde, bageri og produktionskøkken. Ydermere

gennemgået virksomhedens mundtlige procedure for brug af

måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter ved

opvarmning og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og

inventar i bar, produktionskøkken og bageri. Herunder

køleenheder, produktbærende overflader, gulv, vægge og loft.

Virksomheden anvender et desinfektionsmiddel der er

godkendt af Fødevarerstyrelsen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning

og nedkøling. Virksomheden oplyser, at de ikke har alternativ

varmebehandling ved lav temperatur.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af

kontrolinformationsblanket. Virksomheden har egen

hjemmesiden. Vejledt generelt om regler for offentliggørelse af



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

## Virksomhed Restaurant MOTA

Adresse Annebergparken 50

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 42212016

## side 2 af 2

kontrollresultater på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Diverse tangsorter.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Virksomheden oplyser, at de ikke anvender nogle tilsætningsstoffer.

Virksomheden har tilknyttet en mobil enhed til adressen. Der er kun udført kontrol i restauranten.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter og fkm.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

30-06-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift