

# Kontrolrapport



Virksomhed **Møllegårdens Køkken og Café**

Adresse **Møllegade 5**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **29189579**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

**25-08-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 31-08-2020 |  |
| Dato | 20-02-2020 |  |
| Dato | 06-11-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrol udført i produktionskøkken og afdelingskøkker i stuen, 1. sal og 2. sal.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, afdækning og adskillelse mellem fødevarer i køleskabe og fryserer herunder målt temperatur, kontrolleret håndtering af fødevarer ved fremstilling af varm middagsret, smørrebrød og af pyntning af desserter, at der er adgang til faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionskøkken og afdelingskøkkener.

Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling af varme retter i blæstkøler herunder korrekt brug af termometer til temperaturmålinger, samt at der anvendes egnet termometer (indstikstermometer).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, kølerum og fryserer, overflader på borde og køleskabe i afdelingskøkkener.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende udstyr: Køleskabe rengøres daglig ved afvask med sæbe og vand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteter med varmebehandling og nedkøling.



**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)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Møllegårdens Køkken og Café**

Adresse **Møllegade 5**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **29189579**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for produktionskøkken og afdelingskøkkener for perioden februar til august 2021 for kontrollen af køleopbevaring, modtagekontrol af kølevarer, varmbehandling, nedkøling og genopvarmning, samt registrering af afvigelser i perioden.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Leverpostej grovhakket, hamburgerryg sliced, kyllingerulle sliced, Nakkekotelter gris ved følgeseddel af 23-08-2021. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen). Virksomheden har på kontrolbesøget oplyst, at den ikke leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder efter 1/3-reglen efter 1. august 2021.

Vejledt om, at virksomheden skal anmelde ophøret af aktiviteten som en væsentlig ændring ved brug af den digitale anmeldelsesblanket for fødevarevirksomheder.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

25-08-2021

Dato