

Kontrolrapport

Virksomhed **Blaabjerg & Madsen -**

Vesterbrogade

Adresse Vesterbrogade 148A

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 36833823

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, adskillelse af fødevarer, temperaturer i køleinventar. Følgende er konstateret: økologisk hakket oksekød med opbevaringsforskrifter til +2°C fra leverandøren, er med instikstermometer målt til +4,4°C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden omgående skruede ned for temperaturen på køleskabet, samt oplyser at kødet bliver solgt indenfor 1-2 døgn. Vejledt generelt om, at de fastsatte temperaturer fra leverandørens side skal overholdes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gulv og overflader i salgomsråde, produktionskøkken og opvask, samt rengøring af inventar og udstyr. Virksomheden redegjorde for procedurer for rengøring af isterningemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: lager lokale, salgsomsråde, produktionskøkken, opvask, samt udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning fra 6. oktober 2017 til 11. oktober 2017. Den skriftlige risikoanalyse er dækkende

