

Virksomhed **Mads Doss ApS**

Adresse Ålborgvej 37

Postnr./By 8620 Kjellerup

CVR-nr. 29212236

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

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**07-06-2016****Tidligere kontrol**

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 20-11-2015 |  |
| Dato | 05-02-2014 |  |
| Dato | 20-06-2013 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperature i div. køle og fryse faciliteter. Set håndtering og opbevaring af fødevarer. Mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring. Køkkenet var ikke i brug under dette tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set køkkenlokale, opvaske lokale, bospisningslokaler samt eksterne køle og fryse rum, herunder stikprøvevist inventar og udstyr. Set renholdelse af personale og gæstetoiletter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opvarmning og nedkøling samt opbevaringstemperature for perioden Januar 2016 til dagsdato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

1 time

Kontrollens varighed

**Fødevarestyrelsen**Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift