

Kontrolrapport

Virksomhed **Frøken Madsens Spisehus**

Adresse **Pindborggade 1 B**

Postnr./By **9300 Sæby**

CVR-nr. **31422043**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	



Denne kontrol, dato

06-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	21-09-2016	
Dato	20-08-2015	
Dato	25-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj. Kontrolleret håndtering og tid for opbevaring af fødevarer på buffet.

Fødevarer opbevares i max. 3 timer. Brødet skæres op inden servering. Virksomheden har tænger og skeer af forskellige størrelser som anvendes efter størrelse på serveringsfad.

Vejledt virksomheden om at ved håndvask skal der anvendes engangshåndklæder ved efterfølgende aftøring jf. virksomhedens egenkontrolprogram.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring i kølerummet. Målt temperatur. Fødevarer holdes adskilt og tilstrækkelig emballeret. OK. Kontrolleret opbevaringstemperaturer ved opbevaring i varmekasser, OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, det kolde køkken, opvaskeafsnit samt redskaber i det varme køkken. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens procedurer for buffet med hensyn til tid og temperatur.

Kontrolleret virksomhedens procedurer med hensyn til anvendelse af rester fra buffet. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Frøken Madsens Spisehus**

Adresse Pindborggade 1 B

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 31422043

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Set dokumentation for kontrol med nedkøling og opvarmning fra 10-2 til dagsdato.

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

Uddannelse i hygiejne: Personalet der håndterer fødevarer er udlært kok og kokkeelev. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-05-2017

Dato