

# Kontrolrapport

Virksomhed **Madklubben Steak ApS**

Adresse **Pilestræde 23**

Postnr./By **1112 København K**

CVR-nr. **32562191**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 2        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 2        |
| 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, 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

**24-01-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 02-05-2018 |  |
| Dato | 09-06-2017 |  |
| Dato | 25-11-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe og kølerum, nedkølingsprocedurer samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Overflader herunder vægge, gulve og inventar. Det indskræpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Foran og i kølerum i kælderen var der store huller i betongulvet. Der er taget billeder af forholdene. Virksomheden havde følgende bemærkninger. Der er bestilt håndværker. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

Mærkning og information: Det indskræpes, at fødevarerinformation ikke må være af en sådan art, at den vildleder ved at give indtryk af, at den pågældende fødevarer har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har samme



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Madklubben Steak ApS**

Adresse Pilestræde 23

Postnr./By 1112 København K

CVR-nr. 32562191

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenskaber, navnlig ved specifikt at fremhæve forekomsten eller fraværet af visse ingredienser og/eller næringsstoffer. Følgende er konstateret: Virksomheden beskriver i sit menukort på bordene at mørbrad og rib eye er dansk og at lammeculotte er irlandsk. Det blev konstateret at mørbrad var født, opvokset og slagtet i Holland, at lammeculotte var fra New Zealand og at Rib Eye er født Tyskland og opvokset og slagtet i tredje land. Der er taget billeder af forholdene.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Leverndøren havde ikke fra Danmark og Irland. bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

24-01-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift