

# Kontrolrapport

Virksomhed **MKB**

Adresse Brændgårdvej 4

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 46608119

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

29-08-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 01-05-2018 |  |
| Dato | 02-02-2017 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Følgende er konstateret: Ved kontrollens opstart var der 2 personer i køkkenet, hvor af en var igang med opvask, mens anden person producerede varm mad. Dette resulterede i, at der ikke var nogen vask fri, til vask af hænder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Da virksomheden oplyser at der normalvis kun er 1 person i køkkenet af gangen.

Vejledt konkret om løsningsmulighed for ekstra vask, så der til en hver tid er mulighed for vask af hænder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprogram er revideret og opdateret, herunder at risikoanalyse er dækkende for de faktiske forhold og revideret procedurer beskrivelser er tilgængelig. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Foliebakker, plast madkasser og melamin kopper.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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