

Kontrolrapport

Virksomhed **Madgaarden**

Adresse Langesgade 5

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 26413931

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

Denne kontrol, dato

16-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaringstemperatur i køleskabet. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i køkken og på personaletoilet. Ingen anmærkninger.

Virksomheden er vejledt om regel angående adskillelse i afstand mellem gæstetoilet og spiselokale - Der er ikke et forrum til gæstetoiletet, og dette er placeret ved spiselokalet. Virksomheden oplyser, man vil adskille toiletet med et forrum. Der vurderes OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, spiselokale, toiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden anvender egenkontrolprogrammet fra Fødevarestyrelsen. OK.

Vejledt hertil om at hente den seneste version af egenkontrollen på FVST.dk, da der er mange ændringer/tilføjelser i det nyeste egenkontrolprogram, Fødevarestyrelsen har lavet.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Madgaarden**

Adresse Langesgade 5

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 26413931

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

(<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.) kan anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg, blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uden anmærkninger: Person, der tilvirker fødevarer, er uddannet i fødevarehygiejne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter - Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har fået følgende fødevarebranche: Serveringsvirksomhed.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-12-2019

Dato