

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madklubben Aarhus ApS**

Adresse **Hack Kampmanns Plads 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39224631**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	02-06-2021	
Dato	24-09-2019	
Dato	29-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af varmebehandlede kødretter, saucer, fonder, pureer mv. er kontrolleret. Set nedkøling af langtidsbrasieret lam og nedkølet majroepure. Nedkøling foretages i blæstkøler i stål gastrobakker, set, ok. Set brug af indstikstermometer med rengørng og desinfektion inden anvendelse. Indstikstermometer placeres i det tykkeste sted i produktet, set, ok. Blæstkølers tid indstilles til nedkøling indenfor 90 min, set, ok. Efter nedkøling under 10 grader i blæstkøler direkte til opbevaring på køl under 5 grader, set, målt, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for nedkøling af fødevarer gennemgået, set og vurderet dækkende for aktiviteter, ok. Set regelmæssig dokumentation efter kontrol af nedkøling efter ugentlig fastsat frekvens og visuel kontrol ved hver nedkøling, ok.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens basisoplysninger og risikoaktiviteter opdateret.

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk