

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madbaren Marmorkirken ApS**

Adresse **Store Kongensgade 77**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **38131788**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

13-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 04-08-2023	
Dato 01-05-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 07-03-2023	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist

og har bekræftet at være bekendt med indholdet af

retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter

retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke

blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af

fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse

under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring

af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og

antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken og diskområde herunder gulve, vægge,

hylder og bordflader samt køleskabe, opvaskemaskine,

komfur og emfang

Vejledt virksomheden generelt om renhold samt om rengøring

på svært tilgængelige steder

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

lokaler og udstyr.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madbaren Marmorkirken ApS**

Adresse **Store Kongensgade 77**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **38131788**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Opvaskebakke til opvaskemaskinen fremstår slidt og med plaststykker der kan falde af, der ligger plast smuldre i opvaskemaskinens filter, fuge ved virksomhedens håndvaske fremstår slidt og med sorte plamager, virksomhedens håndvask er på dagens kontrol stoppet og vandet løber meget langsomt ud, hvilket gør det svært at vaske hænder flere gange i streg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi ordnet

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemodtagelse, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra juni 2023 til d.d. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. ingen anmærkninger
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer via virk.dk

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg.

Virksomheden er derfor vejledt om: Hygiejne herunder rengøring. Udleveret og gennemgået flyer "ER DU PÅ RETTE SPOR?"

Fødevarestyrelsen

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

13-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk