

# Kontrolrapport



Virksomhed **MADINDUSTRIEN ApS**

Adresse Dæmningen 42, B

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 35862757

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>08-06-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-07-2016	
Dato 08-12-2015	
Dato 30-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens produktion herunder opvarmning og nedkøling af kød, fond og sauce.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i produktionsområde, opvask, køle- og frostrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse i produktionsområde, opvask, køle- og frostrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i 2017 samt stikprøvevis set egenkontrolprogram og risikoanalyse herunder håndtering af svampe og urter fra naturen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt virksomheden om information af allergener i restaurant og på virksomhedens hjemmeside.