

# Kontrolrapport

Virksomhed **Madklubben Vesterbro**

Adresse Vesterbrogade 62, st.

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 33083351

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>21-06-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-06-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 14-02-2017	
Dato 11-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer for fersk kød og fisk. Virksomheden har ændret procedurer for håndtering af hakket burgerkød. Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask. Adskillelse af fødevarer i køleboks og øvrige kølefaciliteter til fersk fisk og kød. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaringskrav til hakket burgerkød er ændret. Kontrol og dokumentation af dette. Ok.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.