

Kontrolrapport



Virksomhed **MadMedMening ApS**

Adresse Håndværkerbyen 49

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 38709607

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	1
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	
10-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 24-02-2017	
Dato 24-11-2016	
Dato 28-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på lager, under tilberedning og klargjorte- og pakket varer til "ud af huset", målt køletemperaturer, gennemgået procedurer for levering ud af huset samt vejledning til kunder om 3. timers vejledningen, faciliteter til hygiejnisk håndvask og et passende antal vaske iøvrigt.

Der er klargjort til endnu en håndvask i varmt køkken, denne opsættes snarest, indtil denne er opsat er benyttes produktionsvask i varmt køkken som håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: visuel rengøringskontrol af hele virksomheden med overflader, køle/frostmøbler og redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: indretning og materialevalg i nyt køkken herunder forebyggende skadedyrssikring.

