

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Fru Madsen ApS**

Adresse Vestervang 28

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 34608326

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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>01-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-12-2016	
Dato 11-03-2016	
Dato 25-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ingen anmærkninger.

Emballering af fødevarer i kølerum og -skabe er kontrolleret uden anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for varmebehandling af fødevarer ved sous vide metode. Virksomheden redegjorde for sammenhæng mellem temperatur og holdetider samt effektiv og hurtig nedkøling umiddelbart efter tilberedning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af kølemøbler inkl. gummilister heri, linoleumsgulve og flisevægge i køkken, opvaskeområde, lager og område med kartoffelskræller er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for perioden fra den 1. januar 2017 til dags dato. Vejledt generelt om, at dokumentation af egenkontrollen skal følge de fastsatte frekvenser.

Set risikoanalyse for oplysning om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fru Madsen ApS**

Adresse Vestervang 28

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 34608326

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret, at virksomheden kan give kunden information om allergene ingredienser. Virksomheden redegjorde for at der altid spørges ind til allergier ved bestilling. Ingen anmærkninger.

Vejledt om, at virksomheder skal skilte med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de mundtligt skal kunne redegøre for allergene ingredienser i fødevarer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffer, og overholdelse af nationale grænseværdier herfor. Virksomheden oplyser, at de ikke selv anvender tilsætningsstoffer. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

01-11-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift